叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 4 个章节

1. 牡蛎和鱼(oysters And Fish) 000001

2. 牡蛎和鱼(oysters And Fish) 000002

3. 牡蛎和鱼(oysters And Fish) 000003

4. 牡蛎和鱼(oysters And Fish) 000004

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

牡蛎和鱼(Oysters and Fish)
第1/4页

[ðə; ði]['prɒdʒekt; prə'dʒekt]['guːt(ə)nˌbɜːg] ['iːbuk] , ['ɔɪstə(r)z][ænd; ənd] [fɪʃ] , [baɪ] ['tɒməs] [dʒeɪ] . (['tɒməs]
The Project **Gutenberg** **eBook** **,** **Oysters** **and** **Fish** **,** **by** **Thomas** **J** **.** **(** **Thomas**
这 项目 古腾堡 电子书 , 牡蛎 和 鱼 , 经过 托马斯 J . (托马斯
['dʒefəs(ə)n]) ['mʌri]
Jefferson **)** **Murrey**
杰斐逊) 默里

古腾堡计划电子书《牡蛎与鱼》，作者：托马斯·J·(托马斯·杰斐逊)·默里

[nəʊt] : ['ɪmɪdʒɪz] [ɒv; əv][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l]['peɪdʒɪz][ɑː(r); ə(r)][ə'veɪləb(ə)l] [θruː] ['ɪntənet] ['ɑːkaɪv] .
Note **:** **Images** **of** **the** **original** **pages** **are** **available** **through** **Internet** **Archive** **.**
笔记 : 图片 的 这 原来的 页面 是 可用的 通过 互联网 档案 .

注：原始页面的图像可通过互联网档案馆获取。

[siː] [ˌeɪtʃˌtiː'tiː'piː'ɛs] : / / ['ɑːkaɪv] . [ɔːg] / ['diːteɪlz] / oystersfish00murr
See **https** **:** **/** **/** **archive** **.** **org** **/** **details** **/** **oystersfish00murr**
看 https : / / 档案 . 组织 / 细节 / oystersfish00murr

参见 https://archive.org/details/oystersfish00murr

['ɔɪstə(r)z] [ænd; ənd] [fɪʃ]
Oysters **and** **Fish**
牡蛎 和 鱼

牡蛎和鱼

[baɪ]
BY
经过

经过

['tɒməs] [dʒeɪ] . ['mʌri]
THOMAS **J** **.** **MURREY**
托马斯 J . 默里

托马斯·J·默里

['ɔːθə(r)] [ɒv; əv] “ ['fɪfti] [suːps] , ”
AUTHOR **OF** **“** **FIFTY** **SOUPS** **,** **”**
作者 的 “ 五十 汤 , ”

《五十种汤》的作者

“ ['fɪfti] ['sælədz] , ”
“ **FIFTY** **SALADS** **,** **”**
“ 五十 沙拉 , ”

“五十道沙拉”

“ ['brekfəst]
“ **BREAKFAST**
“ 早餐

“早餐

['deinti] , ”
DAINTIES **,** **”**
精致小点心 , ”

精致小点心，”

“ ['pʊdɪŋz] [ænd; ənd] ['deɪnti] [dɪ'zɜːts] , ”
“ **PUDDINGS** **AND** **DAINTY** **DESSERTS** **,** **”**
“ 布丁 和 纤巧 甜点 , ”

“布丁和精致甜点”，

“ [ðə; ði]
“ **THE**
” 这

“这

[bʊk] [ɒv; əv] [ɑːn'treɪz] , ”
BOOK OF ENTRÉES , ”
书 的 主菜 , ”

主菜册”

“ ['kʊkəri] [fɔː(r); fə(r)]['ɪnvəlɪd；ɪn'vælɪd] , ”
“ **COOKERY FOR INVALIDS , ”**
” 烹饪 为了 无效 , ”

《残疾人烹饪》

“ ['præktɪkl] ['kɑːvɪŋ] , ”
“ **PRACTICAL CARVING , ”**
” 实际的 雕刻 , ”

“实用雕刻”

“ ['lʌntʃən] , ”
“ **LUNCHEON , ”**
” 午餐 , ”

“午餐，”

“ ['væljuəb(ə)l]
“ **VALUABLE**
” 有价值的

“有价值的

['kʊkɪŋ] ['resəpɪz] , ” [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
COOKING RECIPES , ” ETC .
烹饪 食谱 , ” ETC .

烹饪食谱，等等。

[njuː] [jɔːk]
NEW YORK
新的 约克

纽约

['kɒpiraɪt] , - , [baɪ]
Copyright , 1888 , by
版权 , - , 经过

版权所有，1888 年，作者

['fredrɪk] [ə; eɪ] . [stəʊks] & BROTHER1888
FREDERICK A . STOKES & BROTHER1888
弗雷德里克 一个 . 斯托克斯 & BROTHER1888

弗雷德里克·A·斯托克斯兄弟公司，1888年

[ˌdedɪ'keɪʃ(ə)n] .
DEDICATION .
奉献 .

奉献。

[tuː; tə][ðə; ði][ɪn'ventə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]
To the Inventor of the
到 这 发明者 的 这

致发明者

['ʃeldən] [kləʊz] - [tɒp] [gæs] - [stəʊv] ,
SHELDON CLOSE - TOP GAS - STOVE ,
谢尔顿 关闭 - 顶部 气体 - 火炉 ,

谢尔顿封闭式燃气灶

[huː] [spent] [ðə; ði] [best] [pɑːt] [ɒv; əv] [hɪz; ɪz] [laɪf] ['sɒlvɪŋ] [ðə; ði]

Who	spent	the	best	part	of	his	life	solving	the
WHO	花费	这	最好的	部分	的	他的	生活	解决	这

他一生中最美好的时光都花在了解决.....

[pə'plekst] ['prɒbləm] [ɒv; əv] [ɪ'kɒnəmi] [ɪn] ['fjuːəl] [ænd; ənd]

perplexed	problem	of	Economy	in	Fuel	and
困惑	问题	的	经济	在	燃料	和

燃料经济性的难题

['leɪbə(r)] [ɪn] ['aʊə(r)] [hoʊmz] , [ænd; ənd] [tuː; tə] [ðəʊz] ['dʒentlmən]

Labor	in	our	homes	,	and	to	those	gentlemen
劳动	在	我们的	房屋	,	和	到	那些	先生们

在家中劳动，以及对那些先生们

[kə'nektɪd] [wɪð] [gæs] ['kʌmpəniz] , [huː] [ə'sɪstɪd]

connected	with	gas	companies	,	who	assisted
连接	和	气体	公司	,	WHO	协助

与天然气公司联系，他们提供了帮助

[ænd; ənd] [ɪn'kʌrɪdʒd] [hɪm] , [ðɪs] ['lɪt(ə)l] [wɜːk] [ɪz]

and	encouraged	him	,	this	little	work	is
和	鼓励	他	,	这	小的	工作	是

并鼓励他，这项小工作是

[məʊst] [rɪ'spektfəli] ['dedɪkeɪtɪd] [baɪ]

most	respectfully	dedicated	by
最多	尊敬	投入的	经过

谨以此献给

[ðə; ði] ['ɔːθə(r)] . [faɪv]

THE	AUTHOR	.	5
这	作者	.	5

作者.5

['kɒntents] .

CONTENTS	.
内容	.

内容。

[peɪdʒ]

PAGE
页

页

[ˌɪntrə'dʌktəri] -

INTRODUCTORY	11
引言	-

导论 11

[ðə; ði] ['ɔɪstə(r)] -

THE	OYSTER	11
这	牡蛎	-

牡蛎 11

[ðə; ði] ['ɔɪstə(r)] ['siːz(ə)n] -

The	Oyster	Season	11
这	牡蛎	季节	-

牡蛎季 11

['ɔɪstə(r)z] [aʊt] [ɒv; əv] ['siːz(ə)n] -

Oysters	out	of	Season	12
牡蛎	出去	的	季节	-

牡蛎已退出第 12 季

['ɔɪstə(r)z] [prɪ'zɜːvd] [ɪn] [ʃel] -

Oysters	Preserved	in	Shell	12
牡蛎	保存完好	在	壳	-

带壳保鲜牡蛎 12

[ðə; ði] [fuːd] [ɒv; əv][ðə; ði]['ɔɪstə(r)] -

The	Food	of	the	Oyster	14
这	食物	的	这	牡蛎	-

牡蛎的食物 14

[fɔː'meɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði] [diːp] [ʃel] -

Formation	of	the	Deep	Shell	14
形成	的	这	深的	壳	-

深壳的形成 14

[kɒk] ['ɔɪstə(r)z] -

Cock	Oysters	15
公鸡	牡蛎	-

公鸡牡蛎 15

[griːn] ['ɔɪstə(r)z] -

Green	Oysters	15
绿色的	牡蛎	-

青蚝 15

['bæŋkwɪt] ['ɔɪstə(r)z] -

Banquet	Oysters	16
宴会	牡蛎	-

宴会牡蛎 16

['ɔːdərɪŋ] ['ɔɪstə(r)z][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['fæməli]['teɪb(ə)l] -

Ordering	Oysters	for	the	Family	Table	17
订购	牡蛎	为了	这	家庭	桌子	-

家庭餐桌点牡蛎 17

[haʊ] ['ɔɪstə(r)z] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['əʊpənd] -

How	Oysters	should	be	Opened	18
如何	牡蛎	应该	是	打开	-

牡蛎应该如何打开 18

[haʊ] [tuː; tə] [sɜːv] [rɔː] ['ɔɪstə(r)z] -

How	to	serve	Raw	Oysters	18
如何	到	服务	生的	牡蛎	-

如何享用生蚝 18

[kə'leɪʃn] ['sɜːvɪs] -

Collation	Service	19
整理	服务	-

校勘服务 19

[haʊ] [tuː; tə] [iːt] [ə; eɪ] [rɔː] ['ɔɪstə(r)] -

How	to	Eat	a	Raw	Oyster	19
如何	到	吃	一个	生的	牡蛎	-

如何食用生蚝 19

[ə; eɪ] ['bærəl] [ɒv; əv] ['ɔɪstə(r)z] -

A	Barrel	of	Oysters	20
一个	桶	的	牡蛎	-

一桶牡蛎 20

[riːd] [ðɪs] ! -

Read	This	!	20
读	这	!	-

读读这个！ 20

[kʊkt] ['ɔɪstə(r)z] -
COOKED OYSTERS 21
煮熟 牡蛎 -

熟牡蛎 21

[stju:d] ['ɔɪstə(r)z] -
Stewed Oysters 21
炖 牡蛎 -

炖牡蛎 21

[ˌfɪlə'delfiə] [fraɪd] ['ɔɪstə(r)z] -
Philadelphia Fried Oysters 22
费城 油煎 牡蛎 -

费城炸牡蛎 22

['kʌri] [ɒv; əv] ['ɔɪstə(r)z] -
Curry of Oysters 24
咖喱 的 牡蛎 -

咖喱牡蛎 24

['pɪkld] - ['ɔɪstə(r)] ['ɒmlət] -
Pickled - Oyster Omelet 24
腌制 - 牡蛎 煎蛋卷 -

腌牡蛎煎蛋卷 24

['devəld] ['ɔɪstə(r)z] [ɒn] [təʊst] -
Deviled Oysters on Toast 24
魔鬼 牡蛎 在 吐司 -

魔鬼牡蛎吐司 24

['pɪkld] ['ɔɪstə(r)z] -
Pickled Oysters 246
腌制 牡蛎 -

腌牡蛎 246

['skæləpt; 'skɒləpt] ['ɔɪstə(r)z] -
Scalloped Oysters 25
扇贝状的 牡蛎 -

扇贝牡蛎 25

['ɔɪstə(r)] ['sæləd] -
Oyster Salad 25
牡蛎 沙拉 -

牡蛎沙拉 25

[pleɪn] [fraɪd] ['ɔɪstə(r)z] -
Plain Fried Oysters 26
清楚的 油煎 牡蛎 -

原味炸牡蛎 26

[mɪs] - “ [nju:] [kʊk] - [bʊk] ” -
Miss Parloa's “ New Cook - Book ” 26
错过 - “ 新的 厨师 - 书 ” -

帕洛亚小姐的《新食谱》26

['ɔɪstə(r)] [təʊst] -
Oyster Toast 26
牡蛎 吐司 -

牡蛎吐司 26

['ɔɪstə(r)] ['ɒmlət] -
Oyster Omelet 26
牡蛎 煎蛋卷 -

牡蛎煎蛋卷 26

['ɔɪstə(r)z] , [brɔɪld] -
Oysters , Broiled 27
牡蛎 , 烤制 -

烤牡蛎 27

[traɪp] [wɪð] ['ɔɪstə(r)z] -
Tripe with Oysters 27
肚 和 牡蛎 -

牛肚配牡蛎 27

['ɔɪstə(r)z] [ɪn] [brɒ'ʃet] -
Oysters en Brochette 27
牡蛎 英文 小册子 -

烤牡蛎串 27

[fraɪd] ['ɔɪstə(r)z] -
Fried Oysters 28
油煎 牡蛎 -

炸牡蛎 28

['ɔɪstə(r)][ænd; ənd] [kænd] ['sæmən] [paɪ] -
Oyster and Canned Salmon Pie 28
牡蛎 和 罐装 三文鱼 馅饼 -

牡蛎罐装三文鱼派 28

['ɔɪstə(r)] ['pætiz] -
Oyster Patties 28
牡蛎 肉饼 -

牡蛎饼 28

['ɔɪstə(r)z] - [lɑː] [puː'lɛt] -
Oysters à la Poulette 29
牡蛎 - 拉 鸡 -

鸡肉牡蛎 29

[paɪ][ɒv; əv]['ɔɪstə(r)z][ænd; ənd] ['skɔləps] -
Pie of Oysters and Scallops 29
馅饼 的 牡蛎 和 扇贝 -

牡蛎扇贝派 29

[stiːmd] ['ɔɪstə(r)z] -
Steamed Oysters 30
蒸 牡蛎 -

清蒸牡蛎 30

[tuː; tə] [sɜːv] [stiːmd] ['ɔɪstə(r)z] -
To Serve Steamed Oysters 30
到 服务 蒸 牡蛎 -

清蒸牡蛎 30

[rəʊst] ['ɔɪstə(r)z] -
Roast Oysters 31
烤 牡蛎 -

烤牡蛎 31

[beɪkt] ['ɔɪstə(r)z] -
Baked Oysters 31
烘焙 牡蛎 -

烤牡蛎 31

[klæmz] -
CLAMS 31
蛤蜊 -

索赔 31

['lɪt(ə)l] - [nek] [klæmz] -
Little - Neck Clams 31
小的 - 脖子 蛤蜊 -

小颈蛤 31

[sɒft] [klæmz][ɪn] ['tʃeɪfɪŋ] - [dɪʃ] -
Soft Clams in Chafing - Dish 32
柔软的 蛤蜊 在 摩擦 - 盘子 -

32号保温餐盘中的软蛤蜊

[stjuːd] ['lɪt(ə)l] - [nek] [klæmz] -
Stewed Little - Neck Clams 33
炖 小的 - 脖子 蛤蜊 -

炖小颈蛤 33

[sɒft] [klæmz] -
Soft Clams 33
柔软的 蛤蜊 -

软蛤蜊 33

[sɒft] - [ʃel] [klæmz]['skæləpt; 'skɒləpt] -
Soft - shell Clams Scalloped 33
柔软的 - 壳 蛤蜊 扇贝状的 -

软壳蛤蜊（扇贝状）33

[klæm] [təʊst] -
Clam Toast 34
蛤 吐司 -

蛤蜊吐司 34

[klæm] [brɒθ] -
Clam Broth 34
蛤 肉汤 -

蛤蜊汤 34

[klæm] ['frɪtəz] -
Clam Fritters 347
蛤 油炸饼 -

蛤蜊油炸饼 347

[fraɪd] [sɒft] [klæmz] -
Fried Soft Clams 35
油煎 柔软的 蛤蜊 -

炸软壳蛤 35

[kræbz] -
CRABS 35
螃蟹 -

螃蟹 35

[hɑːd] - [ʃel] [kræbz] -
Hard - shell Crabs 35
难的 - 壳 螃蟹 -

硬壳蟹 35

[kræb] ['pætiz] , [kriːm] [sɔːs] -
Crab Patties , Cream Sauce 36
螃蟹 肉饼 , 奶油 酱 -

蟹肉饼配奶油酱 36

[sɒft] - [ʃel] [kræbz] -
Soft - shell Crabs 37
柔软的 - 壳 螃蟹 -

软壳蟹 37

[ðə; ði][keə(r)][ɒv; əv][sɒft][kræbz] -
The Care of Soft Crabs 38
这 关心 的 柔软的 螃蟹 -

软壳蟹的养护 38

[kræbz] , [sɒft] - [ʃel] -
Crabs , Soft - shell 39
螃蟹 , 柔软的 - 壳 -

软壳蟹 39

[kræb] [krəu'kets] -
Crab Croquettes 39
螃蟹 炸丸子 -

蟹肉丸子 39

[kræb] ['pætiz] , - [lɑ:] [ˌbeɪʃə'mel] -
Crab Patties , à la Bechamel 40
螃蟹 肉饼 , - 拉 贝夏梅尔 -

蟹肉饼，调味酱 40

[kræbz] , - - -
Crabs , à l'Américaine 41
螃蟹 , - - -

螃蟹，à l'Américaine 41

[kræbz] , ['devəld] -
Crabs , Deviled 41
螃蟹 , 魔鬼 -

螃蟹，魔鬼蟹 41

['skɔləps] -
SCALLOPS 42
扇贝 -

扇贝 42

['skɒləp] [brɒθ] -
Scallop Broth 42
扇贝 肉汤 -

扇贝汤 42

[smɔ:l] ['pætiz] [ɒv; əv] ['skɔləps] -
Small Patties of Scallops 43
小的 肉饼 的 扇贝 -

小扇贝饼 43

[fraɪd] ['skɔləps] -
Fried Scallops 43
油煎 扇贝 -

炸扇贝 43

['skɔləps] [ɪn] [brɒ'ʃet] -
Scallops en Brochette 44
扇贝 英文 小册子 -

烤扇贝串 44

[stju:d] ['skɔləps] -
Stewed Scallops 44
炖 扇贝 -

炖扇贝 44

[m'ʌsəlz] -
MUSSELS 44
贻贝 -

贻贝 44

[ðə; ði] ['mʌsl] -

The	Mussel	44
这	蚌	-

贻贝44

[ðə; ði] ['lɒbstə(r)] -

THE	LOBSTER	45
这	龙虾	-

龙虾45

[rɪ'mɑ:rks] [ɒn][ðə; ði]['lɒbstə(r)] -

Remarks	on	the	Lobster	45
评论	在	这	龙虾	-

关于龙虾45的评论

[ðə; ði]['si:z(ə)n][fɔ:(r); fə(r)]['lɒbstə(r)] -

The	Season	for	Lobster	45
这	季节	为了	龙虾	-

龙虾季 45

[sɒft] - [ʃel] ['lɒbstə(r)][nɒt]['edəb(ə)l] -

Soft	-	shell	Lobster	not	Edible	46
柔软的	-	壳	龙虾	不是	食用	-

软壳龙虾不可食用 46

[sɪ'lektɪŋ] ['klɔɪstər] -

Selecting	Lobsters	46
选择	龙虾	-

挑选龙虾 46

['vælju:][ɒv; əv][ðə; ði]['lɒbstə(r)][æz; əz] [fu:d] -

Value	of	the	Lobster	as	Food	46
价值	的	这	龙虾	作为	食物	-

龙虾作为食物的价值 46

[brɔɪld] ['lɒbstə(r)] -

Broiled	Lobster	47
烤制	龙虾	-

烤龙虾 47

['lɒbstə(r)] [krəu'kets] [wɪð] [pi:z] -

Lobster	Croquettes	with	Pease	488
龙虾	炸丸子	和	皮斯	-

豌豆龙虾丸 488

['klɔɪstər] [ɪn] [brɒ'ʃet] -

Lobsters	en	Brochette	48
龙虾	英文	小册子	-

龙虾串 48

['devəld] ['lɒbstə(r)] -

Deviled	Lobster	49
魔鬼	龙虾	-

魔鬼龙虾 49

[stju:d] ['lɒbstə(r)] , - [lɑ:] [kre'ɔl] -

Stewed	Lobster	,	à	la	Créole	49
炖	龙虾	,	-	拉	克里奥尔语	-

克里奥尔炖龙虾 49

['kʌri] [ɒv; əv]['lɒbstə(r)] -

Curry	of	Lobster	50
咖喱	的	龙虾	-

龙虾咖喱 50

['lɒbstə(r)]['sæləd] -
Lobster Salad 50
龙虾 沙拉 -

龙虾沙拉 50

[ðə; ði] ['ɔɪstə(r)] [kræb] -
THE OYSTER CRAB 51
这 牡蛎 螃蟹 -

牡蛎蟹 51

[tuː; tə] [sɜːv] ['ɔɪstə(r)][kræbz] -
To Serve Oyster Crabs 52
到 服务 牡蛎 螃蟹 -

供应蚝蟹 52

['ɔɪstə(r)] - [kræb] ['ɒmlət] -
Oyster - Crab Omelet 52
牡蛎 - 螃蟹 煎蛋卷 -

蚝蟹煎蛋卷 52

['ɔɪstə(r)] - [kræb] [sɔːs] -
Oyster - Crab Sauce 52
牡蛎 - 螃蟹 酱 -

蚝蟹酱 52

[ək'nɒlɪdʒmənt] -
Acknowledgment 53
致谢 -

致谢 53

[ʃrɪmps] -
SHRIMPS 53
虾 -

虾 53

['mɑːkɪt] [praɪs][ɒv; əv] [ʃrɪmps] -
Market Price of Shrimps 54
市场 价格 的 虾 -

虾的市场价格为54

[ʃrɪmp] ['ɒmlət] -
Shrimp Omelet 54
虾 煎蛋卷 -

虾仁煎蛋卷 54

[ʃrɪmp] [sɔːs] -
Shrimp Sauce 54
虾 酱 -

虾酱 54

[prɔːnz] -
PRAWNS 54
对虾 -

对虾 54

['kʌri] [ɒv; əv] [prɔːnz] -
Curry of Prawns 55
咖喱 的 对虾 -

咖喱虾 55

[prɔːnz] , ['devəld] , [ɪn] [kəʊ'kiːl] -
Prawns , Deviled , en Coquille 55
对虾 , 魔鬼 , 英文 扇贝 -

虾仁，魔鬼虾，贝壳虾 55

[prɔ:nz] , ['səʊteɪ] , - [lɑ:][mə'reŋgəʊ] -
Prawns , Sauté , à la Marengo 55
对虾 , 炒 , - 拉 马伦戈 -

大虾，炒，à la Marengo 55

[prɔ:n] ['sæləd] -
Prawn Salad 56
虾 沙拉 -

鲜虾沙拉 56

['kreɪfɪʃ] -
CRAYFISH 56
小龙虾 -

小龙虾 56

['kreɪfɪʃ] ['ɒmlət] -
Crayfish Omelet 57
小龙虾 煎蛋卷 -

小龙虾煎蛋卷 57

['sæmən] -
SALMON 57
三文鱼 -

鲑鱼 57

['sæmən] [steɪk] -
Salmon Steak 57
三文鱼 牛排 -

三文鱼排 57

[kænd] ['sæmən] -
Canned Salmon 57
罐装 三文鱼 -

罐装鲑鱼 57

['sæmən] ['pætiz] -
Salmon Patties 58
三文鱼 肉饼 -

三文鱼饼 58

['sæmən] [sə'praɪz] -
Salmon Surprise 59
三文鱼 惊喜 -

鲑鱼惊喜 59

['sæmən] - [lɑ:] [kre'ɔl] -
Salmon à la Créole 599
三文鱼 - 拉 克里奥尔语 -

克里奥尔风味鲑鱼 599

['sæmən] [paɪ] -
Salmon Pie 60
三文鱼 馅饼 -

三文鱼派 60

['sæmən] [ɪn] ['dʒeli] -
Salmon in Jelly 60
三文鱼 在 果冻 -

果冻三文鱼 60

['sæmən] ['ɒmlət] -
Salmon Omelet 61
三文鱼 煎蛋卷 -

三文鱼煎蛋卷 61

['sæmən] , ['dʒɜːmən] [staɪl] -
Salmon , German Style 61
三文鱼 , 德语 风格 -

德式鲑鱼 61

['sæmən] - [lɪtæliːɛn] -
Salmon à l'Italienne 61
三文鱼 - 意大利人 -

意大利式鲑鱼 61

['sæmən] - [lɑː] [ˌhɒlən'deɪz] -
Salmon à la Hollandaise 62
三文鱼 - 拉 荷兰酱 -

荷兰酱三文鱼 62

['sæmən] , ['hʌntərz] [staɪl] -
Salmon , Hunter's Style 62
三文鱼 , 猎人的 风格 -

鲑鱼，猎人式 62

['buːjəbeɪs] -
Bouillabaisse 63
马赛鱼汤 -

马赛鱼汤 63

['kɒdfɪʃ] -
CODFISH 63
鳕鱼 -

鳕鱼 63

[bɔɪld] ['kɒdfɪʃ] , ['ɔɪstə(r)] [sɔːs] -
Boiled Codfish , Oyster Sauce 63
煮沸 鳕鱼 , 牡蛎 酱 -

水煮鳕鱼，蚝油 63

['kɒdfɪʃ] [tʌŋz] -
Codfish Tongues 64
鳕鱼 方言 -

鳕鱼舌 64

['kɒdfɪʃ] [steɪk] -
Codfish Steak 64
鳕鱼 牛排 -

鳕鱼排 64

[njuː] - ['ɪŋglənd] ['kɒdfɪʃ] [bɔːlz] -
New - England Codfish Balls 65
新的 - 英格兰 鳕鱼 球 -

新英格兰鳕鱼球 65

[beɪkt] [ˌsiː əʊ 'diː] -
Baked Cod 66
烘焙 鳕鱼 -

烤鳕鱼 66

[sɔːlt] ['kɒdfɪʃ] [wɪð] [kriːm] -
Salt Codfish with Cream 66
盐 鳕鱼 和 奶油 -

奶油咸鳕鱼 66

[skrɒd] -
Scrod 67
鳕鱼 -

Scrod 67

[brʊk] [traʊt] -
BROOK **TROUT** **67**
溪 鳟鱼 -

溪鳟 67

[brʊk] [traʊt] , ['spɔ:tsmən] [staɪl] -
Brook **Trout** **,** **Sportsman** **Style** **68**
溪 鳟鱼 , 运动员 风格 -

溪鳟，运动家风格 68

[brɔɪld] [traʊt] -
Broiled **Trout** **69**
烤制 鳟鱼 -

烤鳟鱼 69

[brʊk] [traʊt] , [beɪkt] -
Brook **Trout** **,** **Baked** **69**
溪 鳟鱼 , 烘焙 -

烤溪鳟鱼 69

[brʊk] [traʊt] , [bɔɪld] -
Brook **Trout** **,** **Boiled** **70**
溪 鳟鱼 , 煮沸 -

溪鳟，煮熟 70

[ˌmɪsə'leɪniəs] -
MISCELLANEOUS **70**
各种各样的 -

杂项 70

['kætfɪʃ] , [fraɪd] -
Catfish **,** **Fried** **70**
鲶鱼 , 油煎 -

炸鲶鱼 70

['tendəlɔɪn] [traʊt] -
Tenderloin **Trout** **71**
里脊肉 鳟鱼 -

嫩鳟鱼柳 71

[ˌfrikə'si:d] [i:lz] -
Fricasseed **Eels** **71**
炖菜 鳗鱼 -

烩鳗鱼 71

[i:l] ['pætiz] -
Eel **Patties** **72**
鳗鱼 肉饼 -

鳗鱼饼 72

[stju:d] [i:lz] , ['hoʊ'boʊkən]['tɜ:t(ə)l] [klʌb] [staɪl] -
Stewed **Eels** **,** **Hoboken** **Turtle** **Club** **Style** **7210**
炖 鳗鱼 , 霍博肯 龟 俱乐部 风格 -

炖鳗鱼，霍博肯海龟俱乐部风味 7210

[pæn] [beɪs] , ['æntʃəvi] ['bʌtə(r)] -
Pan **Bass** **,** **Anchovy** **Butter** **73**
平底锅 低音 , 凤尾鱼 黄油 -

香煎鲈鱼，凤尾鱼黄油 73

['fɪlɪt] [ɒv; əv]['flaʊndə(r)] , ['tɑ:tə(r)] [sɔ:s] -
Fillet **of** **Flounder** **,** **Tartar** **Sauce** **74**
鱼片 的 比目鱼 , 鞑靼 酱 -

比目鱼柳配塔塔酱 74

[fraɪd] ['tɒmˌkɒd] -
Fried **Tomcods** **75**
油煎 汤姆鳕鱼 -

炸番茄鳕鱼 75

[brɔɪld] [sɔ:lt] ['kɒdfɪʃ] -
Broiled **Salt** **Codfish** **75**
烤制 盐 鳕鱼 -

烤盐鳕鱼 75

[brɔɪld] [sɔ:lt] ['mækrəl] -
Broiled **Salt** **Mackerel** **76**
烤制 盐 鲭鱼 -

烤盐渍鲭鱼 76

[fraɪd] ['pɔ:gi, 'pɔ:dʒi] [wɪð] [sɔ:lt] [pɔ:k] -
Fried **Porgies** **with** **Salt** **Pork** **77**
油煎 鲷鱼 和 盐 猪肉 -

咸猪肉炸鲷鱼 77

[fɪʃ] ['kɜ:ri:z] -
Fish **Curries** **78**
鱼 咖喱 -

鱼咖喱 78

[ə; eɪ] [pleɪn] [fɪʃ] ['kʌri] -
A **Plain** **Fish** **Curry** **78**
一个 清楚的 鱼 咖喱 -

一道简单的鱼咖喱 78

['kʌri] [ɒv; əv] ['skɔləps] -
Curry **of** **Scallops** **78**
咖喱 的 扇贝 -

扇贝咖喱 78

['kʌri] [ɒv; əv] ['kreɪfɪʃ] -
Curry **of** **Crayfish** **79**
咖喱 的 小龙虾 -

小龙虾咖喱 79

['kʌri] [ɒv; əv] [i:lz] , [wɪð] [raɪs] -
Curry **of** **Eels** **,** **with** **Rice** **79**
咖喱 的 鳗鱼 , 和 米 -

鳗鱼咖喱饭 79

['kʌri] [ɒv; əv] [ʃæd] [rəʊ] -
Curry **of** **Shad** **Roe** **79**
咖喱 的 沙德 鱼子 -

鲥鱼咖喱 79

['kʌri] [ɒv; əv] [frɒgz] - [legz] -
Curry **of** **Frogs** **'** **-** **Legs** **80**
咖喱 的 青蛙 - 腿 -

咖喱蛙腿 80

[brɔɪld] ['wi:kˌfɪʃ] -
Broiled **Weakfish** **80**
烤制 弱鱼 -

烤弱鱼 80

[beɪkt] ['waɪtˌfɪʃ] , [bɔ:'dəʊ] [sɔ:s] -
Baked **Whitefish** **,** **Bordeaux** **Sauce** **81**
烘焙 白鱼 , 波尔多 酱 -

烤白鱼配波尔多酱汁 81

['hælɪbət] , [eg] [sɔːs] -
Halibut , Egg Sauce 82
大比目鱼 , 蛋 酱 -

大比目鱼，蛋黄酱 82

[eg] [sɔːs] -
Egg Sauce 82
蛋 酱 -

蛋酱 82

[fraɪd] ['bʌtəˌfɪʃ] -
Fried Butterfish 82
油煎 鲳鱼 -

炸黄油鱼 82

[brɔɪld] [ʃæd] -
Broiled Shad 82
烤制 沙德 -

烤鲥鱼 82

[beɪkt] [ʃæd] -
Baked Shad 83
烘焙 沙德 -

烤鲥鱼 83

[ʃæd] [rəʊ] - [lɑː] [puː'lɛt] -
Shad Roe à la Poulette 83
沙德 鱼子 - 拉 鸡 -

鲥鱼子酱 à la Poulette 83

[brɔɪld] - -
Broiled Royans 84
烤制 - -

烤罗扬人 84

[brɔɪld] [sɑː'diːnz] -
Broiled Sardines 84
烤制 沙丁鱼 -

烤沙丁鱼 84

[brɔɪld] [smelts] , [sɔːs] [tɑː'tɑː(r)] -
Broiled Smelts , Sauce Tartare 84
烤制 胡瓜鱼 , 酱 鞑靼牛肉 -

烤小银鱼配鞑靼酱 84

[smelts] [fraɪd] , [sɔːs] [tɑː'tɑː(r)] -
Smelts Fried , Sauce Tartare 85
胡瓜鱼 油煎 , 酱 鞑靼牛肉 -

炸小银鱼配塔塔酱 85

[brɔɪld] ['waɪtˌfɪʃ] -
Broiled Whitefish 85
烤制 白鱼 -

烤白鱼 85

['ʃiːps] - [hed] [wɪð] [drɔːn] ['bʌtə(r)] -
Sheep's - head with Drawn Butter 85
羊的 - 头 和 绘制 黄油 -

羊头配黄油 85

[drɔːn] ['bʌtə(r)] -
Drawn Butter 86
绘制 黄油 -

拉制黄油 86

[brɔɪld] ['ʃi:ps] - [hed] -
Broiled Sheep's - head 8611
烤制 羊的 - 头 -

烤羊头 8611

[ˌɪntrə'dʌktəri] .
INTRODUCTORY .
引言 .

引言。

[wʊd] [ˌaɪ 'ti:][nɒt][bi:; bi] [ˌbenɪ'fɪʃ(ə)l] ,
Would it not be beneficial ,
会 它 不是 是 有利 ,

这样做难道没有好处吗?

[wɜ:(r); wə(r)][ðə; ði] ['ævərɪdʒ] [ə'merɪkən] [tu:; tə] ['sʌbstɪtju:t] [fɪʃ] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] [ˌevə'lɑ:stɪŋ] [steɪk]
were the average American to substitute fish for the everlasting steak
是 这 平均的 美国人 到 代替 鱼 为了 这 永恒 牛排
[ænd; ənd] [tʃɒp] [ɒv; əv][ðə; ði] ['brekfəst] - ['teɪb(ə)l] ?
and chop of the breakfast - table ?
和 劈 的 这 早餐 - 桌子 ?

如果普通美国人用鱼来代替早餐桌上经久不衰的牛排和猪排呢?

[fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] [seɪk] [ɒv; əv][və'raɪəti] , [ɪf] [fɔ:(r); fə(r)][nəʊ]['ʌðə(r)]['ri:z(ə)n] , [wi:; wi][ʃʊd; ʃəd] [i:t] [mɔ:(r)]
For the sake of variety , if for no other reason , we should eat more
为了 这 清酒 的 种类 , 如果 为了 不 其他 原因 , 我们 应该 吃 更多的
[fɪʃ] ;
fish ;
鱼 ;

即使没有其他原因，为了饮食多样化，我们也应该多吃鱼;

[ænd; ənd][ˌaɪ 'ti:] [ni:d] [nɒt] ['ɔ:lweɪz] [bi:; bi] [fraɪd] [ɔ:(r)] [brɔɪld] .
and it need not always be fried or broiled .
和 它 需要 不是 总是 是 油煎 或者 烤制 .

而且不一定要油炸或烤制。

[ə; eɪ] [wel] - [meɪd] [fɪʃ] [stju:] [ɔ:(r)][ə; eɪ] ['kʌri] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][ək'septəb(ə)l][tu:; tə][ðə; ði][mə'dʒɒrəti][ɒv; əv]
A well - made fish stew or a curry should be acceptable to the majority of
一个 出色地 - 制成 鱼 炖 或者 一个 咖喱 应该 是 可接受 到 这 多数 的
[ˌju: 'es] ,
us ,
我们 ,

一份做得好的鱼汤或咖喱应该能满足大多数人的口味。

[ænd; ənd] [ʌn'daʊtɪdli] [wʊd] [bi:; bi] [ɪf] ['æpɪˌtaɪzɪŋli] [prɪ'peəd] .
and undoubtedly would be if appetizingly prepared .
和 无疑 会 是 如果 令人垂涎欲滴 准备 .

如果烹饪得当，无疑会非常美味。

[ðɪs] ['lɪt(ə)l] [wɜ:k] [dʌz] [nɒt][baɪ] ['eni] [mi:nz] [prə'pəʊz] [tu:; tə] [ɪg'zɔ:st] [ðə; ði]['sʌbdʒɪkt][ɒv; əv] [si:] -
This little work does not by any means propose to exhaust the subject of sea -
这 小的 工作 做 不是 经过 任何 方法 提出 到 排气 这 主题 的 海 -
[fu:d] ,
food ,
食物 ,

这篇小作品绝不意在穷尽海鲜这一主题，

[fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði]['sʌbdʒɪkt][ɪz]['ɔ:lməʊst] [ˌɪnɪg'zɔ:stəb(ə)l] ;
for the subject is almost inexhaustible ;
为了 这 主题 是 几乎 取之不尽的 ;

因为这个主题几乎是无穷无尽的;

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː]['pleɪsɪz] [wɪ'ðɪn] [ðə; ði] [riːtʃ] [ɒv; əv][ɔːl][ə; eɪ]['sɪəriːz][ɒv; əv]['resəpɪz][ænd; ənd] [sə'dʒestʃənz]

but	it	places	within	the	reach	of	all	a	series	of	recipes	and	suggestions
但	它	地方	之内	这	抵达	的	全部	一个	系列	的	食谱	和	建议

[ɪk'striːmli] ['væljuəb(ə)l][tuː; tə][ðə; ði] ['ævərɪdʒ] ['haʊswaɪf] .

extremely	valuable	to	the	average	housewife	.
极其	有价值的	到	这	平均的	家庭主妇	.

但它为所有家庭主妇提供了一系列非常有价值的食谱和建议。

[ðə; ði] ['ɔɪstə(r)] .

THE	OYSTER	.
这	牡蛎	.

牡蛎。

[ðə; ði]['ɔɪstə(r)] ['siːz(ə)n] ['əupənz][ɪn][ðə; ði] ['sɪti] [ɒv; əv] [njuː] [jɔːk] [ɒn][ðə; ði][fɜːst] [deɪ] [ɒv; əv][sep'tembə(r)] ,

The	Oyster	Season	opens	in	the	city	of	New	York	on	the	first	day	of	September	,
这	牡蛎	季节	打开	在	这	城市	的	新的	约克	在	这	第一的	天	的	九月	,

纽约市的牡蛎捕捞季于9月1日开始。

[ænd; ənd][kləuziz][ɒn][ðə; ði][lɑːst] [deɪ] [ɒv; əv]['eɪprəl][ɪn] [iːtʃ] [jɪə(r)] . -

and	closes	on	the	last	day	of	April	in	each	year	.	12
和	关闭	在	这	最后的	天	的	四月	在	每个	年	.	-

每年四月的最后一天闭馆。[12]

[ðə; ði] ['ænjuəl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['bɪznəs] [dʌn] [ɪn][ðə; ði]['ɔɪstə(r)] [treɪd] [ɪz][kləʊz][ɒn][tuː; tə] $5 , - ,

The	annual	amount	of	business	done	in	the	oyster	trade	is	close	on	to	$5	,	000	,
这	年度的	数量	的	商业	完毕	在	这	牡蛎	贸易	是	关闭	在	到	$5	,	-	,

- .

000	.
-	.

牡蛎贸易的年营业额接近 500 万美元。

[iːtʃ] [sək'sesɪv] [jɪə(r)] ['wɪtnəsiz] [æn; ən] [ɪn'kriːs] [ɪn][ðə; ði] ['bɪznəs] .

Each	successive	year	witnesses	an	increase	in	the	business	.
每个	连续	年	证人	一个	增加	在	这	商业	.

业务量逐年增长。

[ˌnɒtwɪθ'stændɪŋ] [ðə; ði][ɑː(r)]['kænən] ,

Notwithstanding	the	R	canon	,
虽然	这	拉	正典	,

尽管有R级规范，

[ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)] [θ'aʊzəndz] [ɒv; əv] [p'ɜːsənz] [huː] [iːt] ['ɔɪstə(r)z][æt; ət][ðə; ði] ['sʌmə(r)] [rɪ'zɔːrts] [ə'lɒŋ]

there	are	thousands	of	persons	who	eat	oysters	at	the	summer	resorts	along
那里	是	数千	的	人	WHO	吃	牡蛎	在	这	夏天	度假村	沿着

[ðə; ði] ['siːʃɔː(r)] [θruː'aʊt] [hɒt] ['weðə(r)] .

the	seashore	throughout	hot	weather	.
这	海滨	自始至终	热的	天气	.

在炎热的夏季，成千上万的人会在海边的避暑胜地享用牡蛎。

['ɔɪstə(r)z] [aʊt][ɒv; əv]['siːz(ə)n] . — [ðə; ði]['raɪtə(r)] [dʌz] [nɒt] [ˌrekə'mend] [ðə; ði] ['iːtɪŋ] [ɒv; əv]['ɔɪstə(r)z]

Oysters	out	of	Season	.	—	The	writer	does	not	recommend	the	eating	of	oysters
牡蛎	出去	的	季节	.	—	这	作家	做	不是	推荐	这	吃	的	牡蛎

[aʊt][ɒv; əv][ðeə(r)]['siːz(ə)n] ,

out	of	their	season	,
出去	的	他们的	季节	,

非当季牡蛎——作者不建议食用非当季牡蛎。

[nəʊ]['mætə(r)] [haʊ] [freʃ] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] , [ɔː(r)] [haʊ] ['æpɪtaɪzɪŋ] [ðeɪ] [meɪ] [ə'pɪə(r)] .

no	matter	how	fresh	they	may	be	,	or	how	appetizing	they	may	appear	.
不	事情	如何	新鲜的	他们	可能	是	,	或者	如何	令人垂涎的	他们	可能	出现	.

无论它们看起来多么新鲜诱人。

[tuː; tə] [səˈplaɪ] [ðə; ði][dɪˈmɑːndz] [meɪd] [əˈpɒn][ðem; ðəm][baɪ] ['sʌmə(r)] [rɪ'zɔːrts] , ['ɔɪstə(r)] - ['plæntəz] [ʃɪft]

To	supply	the	demands	made	upon	them	by	summer	resorts	,	oyster	-	planters	shift
到	供应	这	需求	制成	之上	他们	经过	夏天	度假村	,	牡蛎	-	花盆	转移

[ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] ,

the	oysters	,
这	牡蛎	,

为了满足避暑胜地的需求，牡蛎养殖户们不断转移牡蛎养殖场。

['djʊərɪŋ][ðə; ði] ['spɔːnɪŋ] ['siːz(ə)n] , [frɒm; frəm] [wɔːm] ['ʃæləʊ] ['wɔːtə(r)][tuː; tə][kəʊld] [diːp] ['wɔːtə(r)] .

during	the	spawning	season	,	from	warm	shallow	water	to	cold	deep	water	.
期间	这	产卵	季节	,	从	温暖的	浅的	水	到	寒冷的	深的	水	.

在产卵季节，它们会从温暖的浅水区游到寒冷的深水区。

[ðɪs] [tʃeks] [ɔː(r)] [prɪ'vents] [ðə; ði]['ɔɪstə(r)z][frɒm; frəm] ['spɔːnɪŋ] , [ænd; ənd][tuː; tə][ɔːl] [əˈpɪərəns]

This	checks	or	prevents	the	oysters	from	spawning	,	and	to	all	appearance
这	检查	或者	阻止	这	牡蛎	从	产卵	,	和	到	全部	外貌

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['edəb(ə)l] ;

they	are	edible	;
他们	是	食用	;

这样可以阻止牡蛎产卵，而且从外观上看，它们都是可以食用的；

[bʌt; bət][ðə; ði]['raɪtə(r)] ['fɜːmli] [bɪ'liːvz] [ðæt] [ˌɪntə'fɪərɪŋ] [wɪð] [ðə; ði] [lɔːz] [ɒv; əv]['neɪtʃə(r)] [əˈfekts] [ðə; ði]

but	the	writer	firmly	believes	that	interfering	with	the	laws	of	nature	affects	the
但	这	作家	牢牢	相信	那	干扰	和	这	法律	的	自然	影响	这

[helθ] [ɒv; əv][ðə; ði]['ɔɪstə(r)] ,

health	of	the	oyster	,
健康	的	这	牡蛎	,

但作者坚信，干预自然规律会影响牡蛎的健康。

[ænd; ənd] [ðeɪ] ['kænɒt] [biː; bi][æz; əz] ['həʊlsəm] [æz; əz] ['plæntəz] [wʊd] [hæv; həv][juː 'es] [bɪ'liːv] .

and	they	cannot	be	as	wholesome	as	planters	would	have	us	believe	.
和	他们	不能	是	作为	健康	作为	花盆	会	有	我们	相信	.

它们并不像种植者们所说的那样健康无害。

['ɔɪstə(r)z] [prɪ'zɜːvd] [ɪn] [ʃel] . — [səʊ] [lɒŋ] [æz; əz][ðə; ði]['ɔɪstə(r)] [rɪ'teɪnz] [ɪts]['nætʃ(ə)rəl][dʒuːs] ,

Oysters	Preserved	in	Shell	.	—	So	long	as	the	oyster	retains	its	natural	juices	,
牡蛎	保存完好	在	壳	.	—	所以	长的	作为	这	牡蛎	保留	它是	自然的	果汁	,

带壳牡蛎——只要牡蛎保留了其天然汁液，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [lɪv; laɪv] [aʊt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [prə'vaɪdɪd][ðə; ði]['tʃeɪndʒɪz][ɪn][ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [ɑː(r); ə(r)][nɒt]

it	will	live	out	of	water	,	provided	the	changes	in	the	temperature	are	not
它	将要	居住	出去	的	水	,	假如	这	变化	在	这	温度	是	不是

[tuː] ['sʌd(ə)n] .

too	sudden	.
也	突然	.

只要温度变化不太剧烈，它就能在没有水的情况下生存。

[ðə; ði]['məʊmənt][ðə; ði]['ɔɪstə(r)]['əupənz][ɪts] [ʃelz] , [haʊ'evə(r)] , [ðə; ði][dʒuːs] [rʌn] [aʊt] ,

The	moment	the	oyster	opens	its	shells	,	however	,	the	juices	run	out	,
这	片刻	这	牡蛎	打开	它是	贝壳	,	然而	,	这	果汁	跑步	出去	,

然而，牡蛎一旦打开壳，汁液就会流出来。

[ænd; ənd][ɪn][ə; eɪ] [ʃɔːt] [taɪm] ['ɑːftəwəd] [ðə; ði] oyster13

and	in	a	short	time	afterward	the	oyster13
和	在	一个	短的	时间	之后	这	oyster13

不久之后，牡蛎13

[daɪz] .

dies	.
死亡	.

死亡。

[tuː; tə] [prɪ'vent] [ðə; ði]['ɔɪstə(r)] ['əʊpənɪŋ] [ɪts]['stəʊni]['əʊvəkəʊt] , [ɪz][ðə; ði]['ɒbdʒɪkt; əb'dʒekt][ɒv; əv]['ɔɪstə(r)] -

To	prevent	the	oyster	opening	its	stony	overcoat	,	is	the	object	of	oyster	-
到	防止	这	牡蛎	开幕	它是	石质的	大衣	,	是	这	目的	的	牡蛎	-

['ʃɪpəz] ;

shippers	;
托运人	;

防止牡蛎打开其坚硬的外壳，是牡蛎运输者的目标；

[ænd; ənd][ðə; ði]['peɪt(ə)nt; 'pæt(ə)nt] ['ɒfɪs] [beəz] ['wɪtnəs] [tuː; tə][ðeə(r)] ['meni] [dɪ'vaɪsɪz] ['hævɪŋ] [ðɪs]

and	the	Patent	Office	bears	witness	to	their	many	devices	having	this
和	这	专利	办公室	熊	证人	到	他们的	许多	设备	拥有	这

['ɒbdʒɪkt; əb'dʒekt][ɪn] [vjuː] .

object	in	view	.
目的	在	看法	.

专利局也证实了他们为实现这一目的而设计的许多装置。

[sʌm; səm]['waɪə(r)][ðə; ði] [ʃelz] ,

Some	wire	the	shells	,
一些	金属丝	这	贝壳	,

有些人用铁丝把外壳缠起来，

['ʌðə(r)z][klɑːsp][ɔː(r)] ['envələʊp] [ðə; ði] [brɔːd] [end][ɒv; əv][ðə; ði] [ʃelz] [wɪð] [tɪn][ɔː(r)]['ʌðə(r)]['met(ə)l] .

others	clasp	or	envelope	the	broad	end	of	the	shells	with	tin	or	other	metal	.
其他的	搭扣	或者	信封	这	广阔	结尾	的	这	贝壳	和	锡	或者	其他	金属	.

其他人则用锡或其他金属将贝壳的宽端包起来或包裹起来。

[nəʊ] [daʊt] [ðiːz] [dɪ'vaɪsɪz][eɪd][ɪn] ['kiːpɪŋ] [ðə; ði]['ɔɪstə(r)][ə'laɪv][ænd; ənd] [freʃ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][lɒŋgə(r)] .

No	doubt	these	devices	aid	in	keeping	the	oyster	alive	and	fresh	a	little	longer	.
不	怀疑	这些	设备	援助	在	保持	这	牡蛎	活	和	新鲜的	一个	小的	更长	.

毫无疑问，这些装置有助于让牡蛎保持鲜活更长时间。

['weðə(r)] [ðə; ði] ['nɜːvəs] ['sɪstəm] [ɒv; əv][ðə; ði]['ɔɪstə(r)][ɪz] [ə'fektɪd] [baɪ][ðə; ði]['prəʊses] , [ɪz][ə; eɪ]

Whether	the	nervous	system	of	the	oyster	is	affected	by	the	process	,	is	a
无论	这	紧张的	系统	的	这	牡蛎	是	做作的	经过	这	过程	,	是	一个

['kwestʃən] .

question	.
问题	.

牡蛎的神经系统是否会受到这一过程的影响，还有待商榷。

['saɪəntɪsts] [tel] [ˌjuː 'es] [ðæt] ['ɔɪstə(r)z] [pə'zes] ['ɔːrgənz][ɒv; əv][sen'seɪʃ(ə)n] ,

Scientists	tell	us	that	oysters	possess	organs	of	sensation	,
科学家	告诉	我们	那	牡蛎	具有	器官	的	感觉	,

科学家告诉我们，牡蛎拥有感觉器官。

[ænd; ənd][ɔːl] [huː] [hæv; həv] ['hændld] ['ɔɪstə(r)z] [lɜːn] [ɪn][taɪm] [ðæt] [ə; eɪ] ['sʌd(ə)n] [dʒɑː(r)][ɔː(r)] [ʃɒk]

and	all	who	have	handled	oysters	learn	in	time	that	a	sudden	jar	or	shock
和	全部	WHO	有	处理	牡蛎	学习	在	时间	那	一个	突然	罐	或者	震惊

[wɪl] [kɪl] [ðem; ðəm] .

will	kill	them	.
将要	杀	他们	.

所有接触过牡蛎的人都会逐渐明白，突然的震动或冲击会导致牡蛎死亡。

[ðə; ði][dʒɑː(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [mə'ʃiːnəri] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['stiːmbəʊt] [wɪl] ['sʌmtaɪmz] [kɪl] [æn; ən]['ɔɪstə(r)] .

The	jar	of	the	machinery	of	a	steamboat	will	sometimes	kill	an	oyster	.
这	罐	的	这	机械	的	一个	汽船	将要	有时	杀	一个	牡蛎	.

汽船机械的震动有时会杀死牡蛎。

[wen] [ʃɪpt] [tuː; tə] ['jʊərəp] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['ɔːdəd] [tuː; tə][biː; bi][stɔː(r)d][æz; əz][fɑː(r)] [ə'weɪ]
When shipped to Europe they are ordered to be stored as far away
什么时候 已发货 到 欧洲 他们 是 订购 到 是 存储 作为 远的 离开
[frɒm; frəm][ðə; ði] [mə'ʃiːnəri] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] .
from the machinery as possible .
从 这 机械 作为 可能的 .

运往欧洲时，这些物品被要求尽可能远离机器存放。

[sʌm; səm] [ɔː'θɒrətiz] [kleɪm] [ðæt] [ðə; ði]['ɔɪstə(r)][kæn; kən][hɪə(r)] .
Some authorities claim that the oyster can hear .
一些 当局 宣称 那 这 牡蛎 能 听到 .

一些权威人士声称牡蛎能听见声音。

[wʌn] ['kænɒt] ['nɔɪzɪli] [ə'prəʊtʃ] [æn; ən]['ɔɪstə(r)] - [bed][æt; ət] ['fiːdɪŋ] [taɪm] [wɪ'ðaʊt] [ðeə(r)] ['hɪərɪŋ] ,
One cannot noisily approach an oyster - bed at feeding time without their hearing ,
一 不能 喧闹地 方法 一个 牡蛎 - 床 在 喂养 时间 没有 他们的 听力 ,

在牡蛎喂食时间，如果有人大声靠近牡蛎床，它们肯定会听到。

[ænd; ənd] ['ɪnstəntli] ['evri] [ʃel] [ɪz] [kləʊzd] .
and instantly every shell is closed .
和 即刻 每一个 壳 是 关闭 .

瞬间，所有外壳都闭合了。

[ə; eɪ] [klaʊd] [ɔː(r)][ə; eɪ] [bəʊt] ['pɑːsɪŋ] ['əʊvə(r)][æn; ən]['ɔɪstə(r)] - [bæŋk] [wɪl] [kɔːz] ['evri] [ʃel] [tuː; tə]
A cloud or a boat passing over an oyster - bank will cause every shell to
一个 云 或者 一个 船 通过 超过 一个 牡蛎 - 银行 将要 原因 每一个 壳 到
[kləʊz] [wɪð] [prə'vɜːbiəl] ['taɪtnəs] ,
close with proverbial tightness ,
关闭 和 谚语 紧绷 ,

云朵或船只经过牡蛎滩时，所有的牡蛎壳都会像传说中那样紧紧闭合。

[ænd; ənd][ðə; ði] [saʊnd] [ɒv; əv] ['θʌndə(r)] [wɪl] ['ɒf(ə)n] [kɪl] [ðem; ðəm] [waɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][ɪn]['trænzɪt] ,
and the sound of thunder will often kill them while they are in transit ,
和 这 声音 的 雷 将要 经常 杀 他们 尽管 他们 是 在 交通 ,

雷声常常会在它们行进途中将它们震死。

— [kən'kluːsɪv] ['evɪdəns] [ðæt] [ðə; ði] ['nɜːvəs] ['sɪstəm] [ɪn][æn; ən]['ɔɪstə(r)] , [waɪl] [nɒt] ['haɪli]
— conclusive evidence that the nervous system in an oyster , while not highly
— 确凿 证据 那 这 紧张的 系统 在 一个 牡蛎 , 尽管 不是 高度
[dɪ'veləpt] ,
developed ,
发达 ,

——确凿证据表明，牡蛎的神经系统虽然不高度发达，

[ɪz][ɒv; əv] [sə'fɪʃ(ə)nt] [ɪm'pɔːt(ə)ns] [tuː; tə]['merɪt] [ə'tenʃ(ə)n] [frɒm; frəm] [ðəʊz] [huː] ['rʌfli] ['hænd(ə)l]
is of sufficient importance to merit attention from those who roughly handle
是 的 充足的 重要性 到 优点 注意力 从 那些 WHO 大致 处理
['ɔɪstə(r)z] . -
oysters . 14
牡蛎 . -

这一点非常重要，值得那些粗暴处理牡蛎的人重视。14

[ðə; ði] [fuːd] [ɒv; əv][ðə; ði]['ɔɪstə(r)] [kən'sɪsts] [ɒv; əv] ['mɪnɪt] ['ænɪm(ə)l][ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)l]['ɔːrgəˌnɪzəmz]
The Food of the Oyster consists of minute animal and vegetable organisms
这 食物 的 这 牡蛎 由 的 分钟 动物 和 蔬菜 生物
[ænd; ənd] [smɔːl] ['pɑːtɪk(ə)lz][ɒv; əv] ['ɔːgənaɪzd] ['mætə(r)] .
and small particles of organized matter .
和 小的 颗粒 的 组织 事情 .

牡蛎的食物由微小的动植物有机体和有组织的物质小颗粒组成。

['ɔːd(ə)n(ə)ri] [siː] - ['wɔːtə(r)] [kən'teɪnz] [æn; ən] [ə'bʌndəns] [ɒv; əv] [ðɪs] [sɔːt] [ɒv; əv] [fuːd] ,

Ordinary	**sea**	**-**	**water**	**contains**	**an**	**abundance**	**of**	**this**	**sort**	**of**	**food**	**,**
普通的	海	-	水	包含	一个	丰富	的	这	种类	的	食物	,

普通海水中含有丰富的这类食物。

[wɪtʃ] [ɪz] [drɔːn] ['ɪntuː][ðə; ði] [gɪlz] [wɪð] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] .

which	**is**	**drawn**	**into**	**the**	**gills**	**with**	**the**	**water**	**.**
哪个	是	绘制	进入	这	鳃	和	这	水	.

它会随水进入鳃中。

[æz; əz][ðə; ði]['wɔːtə(r)] [streɪnz] [θruː] [ðə; ði] [pɔːrz] ['ɪntuː][ðə; ði]['wɔːtə(r)] [tjuːbz] ,

As	**the**	**water**	**strains**	**through**	**the**	**pores**	**into**	**the**	**water**	**tubes**	**,**
作为	这	水	菌株	通过	这	毛孔	进入	这	水	管子	,

当水通过孔隙渗入水管时，

[ðə; ði] [fuːd] ['pɑːtɪk(ə)lz][ɑː(r); ə(r)] [kɔːt] [ɒn][ðə; ði] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [gɪlz] [baɪ][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv]

the	**food**	**particles**	**are**	**caught**	**on**	**the**	**surface**	**of**	**the**	**gills**	**by**	**a**	**layer**	**of**
这	食物	颗粒	是	捕捉	在	这	表面	的	这	鳃	经过	一个	层	的

[əd'hiːsɪv] [slaɪm] .

adhesive	**slime**	**.**
粘合剂	粘液	.

食物颗粒被鳃表面的一层粘性黏液捕获。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ɪn'tæŋgld] ,

As	**soon**	**as**	**they**	**are**	**entangled**	**,**
作为	很快	作为	他们	是	纠缠	,

一旦它们纠缠在一起，

[ðə; ði][ˌmaɪkrə'skɒpɪk][heə(r)] - [laɪk] [prə'dʒekʃnz] [ɒn][ðə; ði] [gɪlz] [straɪk] [ə'genst] [ðem; ðəm][ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ]

the	**microscopic**	**hair**	**-**	**like**	**projections**	**on**	**the**	**gills**	**strike**	**against**	**them**	**in**	**such**	**a**
这	显微镜	头发	-	喜欢	预测	在	这	鳃	罢工	反对	他们	在	这样的	一个

[weɪ] [æz; əz][tuː; tə][slaɪd][ðem; ðəm] [ə'lɒŋ] [ðə; ði] [gɪlz] [tə'wɔːd] [ðə; ði] [maʊθ] .

way	**as**	**to**	**slide**	**them**	**along**	**the**	**gills**	**toward**	**the**	**mouth**	**.**
方式	作为	到	滑动	他们	沿着	这	鳃	朝向	这	嘴	.

鳃上微小的毛状突起会撞击它们，使它们沿着鳃滑向嘴部。

[wen] [ðeɪ] [riːtʃ] [ðə; ði][æn'tɪəriə(r)][endz][ɒv; əv][ðə; ði] [gɪlz] , [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [pʊʃt] [ɒf] ,

When	**they**	**reach**	**the**	**anterior**	**ends**	**of**	**the**	**gills**	**,**	**they**	**are**	**pushed**	**off**	**,**
什么时候	他们	抵达	这	前部	结束	的	这	鳃	,	他们	是	推动	离开	,

当它们到达鳃的前端时，就会被推出去。

[ænd; ənd] [fɔːl] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][lɪps] , [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)]['ɔːlsəʊ] ['kʌvəd] [wɪð] [θɪn] [heə(r)] - [laɪk]

and	**fall**	**between**	**the**	**lips**	**,**	**which**	**are**	**also**	**covered**	**with**	**thin**	**hair**	**-**	**like**
和	落下	之间	这	嘴唇	,	哪个	是	还	涵盖	和	薄的	头发	-	喜欢

[prə'dʒekʃnz] ,

projections	**,**
预测	,

并落入嘴唇之间，嘴唇上也覆盖着细细的毛状突起。

[wɪtʃ] ['kæri] [ðə; ði]['pɑːtɪk(ə)lz] ['fɔːwəd] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [slaɪd]['ɪntuː][ðə; ði] [maʊθ] .

which	**carry**	**the**	**particles**	**forward**	**until**	**they**	**slide**	**into**	**the**	**mouth**	**.**
哪个	携带	这	颗粒	向前	直到	他们	滑动	进入	这	嘴	.

它们携带颗粒物向前移动，直到滑入口腔。

[nəʊ]['wʌndə(r)][ðə; ði][ɪn'telɪdʒənt][træmp] [wɪʃt] [ðæt] [hiː; hi] [maɪt] [bɪ'kʌm] [æn; ən]['ɔɪstə(r)] .

No	**wonder**	**the**	**intelligent**	**tramp**	**wished**	**that**	**he**	**might**	**become**	**an**	**oyster**	**.**
不	想知道	这	聪明的	流浪汉	希望	那	他	可能	变得	一个	牡蛎	.

难怪这位聪明的流浪汉希望自己能变成一只牡蛎。

[hɪz; ɪz] [fuːd] [wʊd] [ðen] [kʌm] [tuː; tə][hɪm][ɪn][ə; eɪ] [sɔːt] [ɒv; əv] ['endləs] [prə'greʃ(ə)n] .

His	**food**	**would**	**then**	**come**	**to**	**him**	**in**	**a**	**sort**	**of**	**endless**	**progression**	**.**
他的	食物	会	然后	来	到	他	在	一个	种类	的	无尽的	进展	.

然后，他的食物就会源源不断地送到他面前。

[fɔːˈmeɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði] [diːp] [ʃel] . — [ɔːlˈðəʊ] [ðə; ði]['ɔɪstə(r)][laɪz][ə'pɒn][ðə; ði] ['bɒtəm] [wɪð] [wʌn]

Formation	of	the	Deep	Shell	.	—	Although	the	oyster	lies	upon	the	bottom	with	one
形成	的	这	深的	壳	.	—	虽然	这	牡蛎	谎言	之上	这	底部	和	一

[ʃel] [ə'bʌv] [ænd; ənd][wʌn] [bɪ'ləʊ] ,

shell	above	and	one	below	,
壳	多于	和	一	以下	,

深壳的形成——尽管牡蛎平躺在海底，上下各有一个壳，

[ðə; ði] [ʃelz] [ɑː(r); ə(r)][nɒt][ə'pɒn][ðə; ði][tɒp][ænd; ənd] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði]['bɒdi] ,

the	shells	are	not	upon	the	top	and	bottom	of	the	body	,
这	贝壳	是	不是	之上	这	顶部	和	底部	的	这	身体	,

壳不在身体的顶部和底部，

[bʌt; bət][ə'pɒn][ðə; ði] [raɪt] [ænd; ənd][left] [saɪdz] .

but	upon	the	right	and	left	sides	.
但	之上	这	正确的	和	左边	侧面	.

但在左右两侧。

[ðə; ði] [tuː] [ʃelz] [ɑː(r); ə(r)] [sɪ'metrɪk(ə)l] [ɪn][ðə; ði] [jʌŋ] ['ɔɪstə(r)] ; [bʌt; bət]['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz]

The	two	shells	are	symmetrical	in	the	young	oyster	;	but	after	it	becomes
这	二	贝壳	是	对称的	在	这	年轻的	牡蛎	;	但	后	它	变成

[ə'tætʃt] ,

attached	,
随附的	,

幼牡蛎的两片贝壳是对称的；但附着之后，

[ðə; ði]['ləʊə(r)][ɔː(r)] [ə'tætʃt] [saɪd] [grəuz] [fɑːstə(r)][ðæn; ðən][ðə; ði]['ʌðə(r)] , [ænd; ənd] becomes15

the	lower	or	attached	side	grows	faster	than	the	other	,	and	becomes15
这	降低	或者	随附的	边	生长	快点	比	这	其他	,	和	becomes15

下侧或附着侧比另一侧生长得更快，并变成15

[diːp] [ænd; ənd] [spuːn] - [ʃeɪpt] , [waɪl] [ðə; ði] [friː] [vælv] [rɪ'meɪnz] ['nɪəli] [flæt] .

deep	and	spoon	-	shaped	,	while	the	free	valve	remains	nearly	flat	.
深的	和	勺子	-	形状	,	尽管	这	自由的	阀门	遗迹	几乎	平坦的	.

深而呈勺状，而自由阀几乎保持扁平状。

[ɪn] ['nɪəli] ['evri] [keɪs] [ðə; ði]['ləʊə(r)][ɔː(r)] [diːp] [vælv] [ɪz][ðə; ði][left] .

In	nearly	every	case	the	lower	or	deep	valve	is	the	left	.
在	几乎	每一个	案件	这	降低	或者	深的	阀门	是	这	左边	.

几乎在所有情况下，下部或深部瓣膜都是左侧的。

[kɒk] ['ɔɪstə(r)z] . — [ðeə(r)] [ɪz][ə; eɪ] [bɪ'liːf] [ə'mʌŋ] ['ɔɪstə(r)] - ['iːtə(r)] , [ðæt] [ðə; ði] [dɑːk] - [greɪ] [ɔː(r)]

Cock	Oysters	.	—	There	is	a	belief	among	oyster	-	eaters	,	that	the	dark	-	gray	or
公鸡	牡蛎	.	—	那里	是	一个	信仰	之中	牡蛎	-	食客	,	那	这	黑暗的	-	灰色的	或者

[blæk] ['ɔɪstə(r)z][ɑː(r); ə(r)] [meɪl] ['ɔɪstə(r)z] ,

black	oysters	are	male	oysters	,
黑色的	牡蛎	是	男性	牡蛎	,

雄性牡蛎——牡蛎食客中流传着一种说法，认为深灰色或黑色的牡蛎是雄性牡蛎。

[ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)] ['ðeəfɔː(r)] [suː'pɪəriə(r)][tuː; tə][ðə; ði] ['fiːmeɪl] ['ɔɪstə(r)] .

and	are	therefore	superior	to	the	female	oyster	.
和	是	所以	优越的	到	这	女性	牡蛎	.

因此，雄性牡蛎优于雌性牡蛎。

[sʌtʃ] [ˌmɪsɪnfə'meɪʃn] [wɒz; wəz] ['evɪdəntli] ['prɒm(ə)lgeɪtɪd][baɪ]['ɔɪstə(r)] - ['əʊpənəz][ɪn][ænˌtɪsɪ'peɪʃ(ə)n]

Such	misinformation	was	evidently	promulgated	by	oyster	-	openers	in	anticipation
这样的	误传	曾是	显然	颁布	经过	牡蛎	-	开球手	在	预期

[ɒv; əv][ə; eɪ][tɪp][fɔː(r); fə(r)] ['sɜːvɪŋ] [sɪ'lektɪd] ['ɔɪstə(r)z] .

of	a	tip	for	serving	selected	oysters	.
的	一个	提示	为了	服务	已选	牡蛎	.

显然，这种虚假信息是由牡蛎剥开者散布的，目的是为了获得小费，让他们提供精选的牡蛎。

[ðeə(r)] [ɪz][nəʊ] [truːθ] [ɪn][ðə; ði] [əˈsɜːʃ(ə)n] , [haʊˈevə(r)] ,

There	is	no	truth	in	the	assertion	,	however	,
那里	是	不	真相	在	这	断言	,	然而	,

然而，这种说法毫无根据。

[fɔː(r); fə(r)][ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)][dʒʌst][æz; əz] [ˈmeni] [blæk] [ˈfiːmeɪl] [ˈɔɪstə(r)z][æz; əz][ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)] [blæk]

for	there	are	just	as	many	black	female	oysters	as	there	are	black
为了	那里	是	只是	作为	许多	黑色的	女性	牡蛎	作为	那里	是	黑色的

[meɪl] [ˈɔɪstə(r)z] .

male	oysters	.
男性	牡蛎	.

因为黑色雌性牡蛎的数量和黑色雄性牡蛎的数量一样多。

[ðeə(r)] [ɪz][nəʊ] [ˌkærəktəˈrɪstɪk] [ˈkʌlə(r)][baɪ] [wɪtʃ] [ə; eɪ] [meɪl] [ɔː(r)] [kɒk] [ˈɔɪstə(r)][kæn; kən][biː; bi]

There	is	no	characteristic	color	by	which	a	male	or	cock	oyster	can	be
那里	是	不	特征	颜色	经过	哪个	一个	男性	或者	公鸡	牡蛎	能	是

[dɪˈstɪŋgwɪʃt] [frɒm; frəm][ə; eɪ] [ˈfiːmeɪl] [ˈɔɪstə(r)] .

distinguished	from	a	female	oyster	.
杰出的	从	一个	女性	牡蛎	.

雄性牡蛎和雌性牡蛎之间没有明显的颜色区别。

[ˌmaɪkrəˈskɒpɪk][ɪgˌzæmɪˈneɪʃ(ə)n] , [ɔː(r)][ə; eɪ][ˌsaɪənˈtɪfɪk] [aɪ] , [ɪz][ðə; ði] [miːnz] [ɒv; əv] [dɪˈskʌvərɪŋ] [ðə; ði]

Microscopic	examination	,	or	a	scientific	eye	,	is	the	means	of	discovering	the
显微镜	考试	,	或者	一个	科学	眼睛	,	是	这	方法	的	发现	这

[seks][ɒv; əv][æn; ən][ˈɔɪstə(r)] .

sex	of	an	oyster	.
性别	的	一个	牡蛎	.

显微镜检查，或者说科学的眼光，是发现牡蛎性别的方法。

[ðə; ði] [blæk] - [ˈɔɪstə(r)][rəʊˈmæns][ɪz][ɒv; əv] [ˈeɪnʃənt] [ˈɒrɪdʒɪn] .

The	black	-	oyster	romance	is	of	ancient	origin	.
这	黑色的	-	牡蛎	浪漫	是	的	古老的	起源	.

黑牡蛎的浪漫故事起源于古代。

[ðə; ði][ˈrəʊmən][ˈɔɪstə(r)] - [ˈsmæʃə(r)] [səkˈsesfəli] “ [wɜːkt] [ˌaɪ ˈtiː] ” [ɒn] [ˈplɪni] , [ˈhɒrəs] , [ænd; ənd]

The	Roman	oyster	-	smashers	successfully	“	worked	it	”	on	Pliny	,	Horace	,	and
这	罗马	牡蛎	-	粉碎者	成功地	“	工作	它	”	在	老普林尼	,	贺拉斯	,	和

[ˈʌðə(r)] [ˈeɪnʃənt] [ˈraɪtər] [ænd; ənd][ˈepiˌkjuə] .

other	ancient	writers	and	epicures	.
其他	古老的	作家	和	美食家	.

罗马的牡蛎破坏者成功地用这种方法“愚弄”了普林尼、贺拉斯和其他古代作家和美食家。

[griːn] [ˈɔɪstə(r)z] . — [æt; ət] [liːst] [ə; eɪ] [ˈmɪljən] [dˈɒləz] [wɜːθ] [ɒv; əv][ˈɔɪstə(r)z][ɑː(r); ə(r)] [ˈænjuəli]

Green	Oysters	.	—	At	least	a	million	dollars	worth	of	oysters	are	annually
绿色的	牡蛎	.	—	在	至少	一个	百万	美元	值得	的	牡蛎	是	每年

[dɪˈstrɔɪd] [ɪn] [njuː] - [jɔːk] [ˈwɔːtəz] [baɪ] [slʌdʒ] [ˈæsɪd][frɒm; frəm][ðə; ði][ɔɪl] [rɪˈfaɪnəriz] [ænd; ənd][ɪˈliːg(ə)l]

destroyed	in	New	-	York	waters	by	sludge	acid	from	the	oil	refineries	and	illegal
损毁	在	新的	-	约克	水	经过	污泥	酸	从	这	油	炼油厂	和	非法的

[ˈdʌmpɪŋ] .

dumpings	.
倾销	.

绿牡蛎——每年纽约水域中价值至少一百万美元的牡蛎因炼油厂的污泥酸和非法倾倒而遭到破坏。

[ðə; ði][ˈæsɪd] [kɪlz] [ðə; ði][ˈɔɪstə(r)z][ðə; ði] [ˈɪnstənt] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈtʌtʃɪz] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [tɜːnz] [ðem; ðəm]

The	acid	kills	the	oysters	the	instant	it	touches	them	,	and	turns	them
这	酸	杀戮	这	牡蛎	这	立即的	它	触摸	他们	,	和	转弯	他们

[griːn] .

green	.
绿色的	.

酸液接触牡蛎后会立即杀死它们，并使它们变成绿色。

[ðeə(r)] [ɪz] ['veri] ['lɪt(ə)l]['deɪndʒə(r)] [ðæt] [ə; eɪ] ['pɔɪz(ə)nd] ['ɔɪstə(r)] [wɪl] [riːtʃ] [ðə; ði][kən'sjuːmə(r)] ,

There	is	very	little	danger	that	a	poisoned	oyster	will	reach	the	consumer	,
那里	是	非常	小的	危险	那	一个	中毒	牡蛎	将要	抵达	这	消费者	,

消费者吃到有毒牡蛎的风险极低。

[bʌt; bət][ðə; ði] [lɒs] [tuː; tə][ðə; ði]['plɑːntə(r)][ɪz] [ɪ'nɔːməs] . -

but	the	loss	to	the	planter	is	enormous	.	16
但	这	损失	到	这	播种机	是	巨大的	.	-

但种植者的损失是巨大的。[16]

[ðə; ði] [griːn] [tɪnt][ɒv; əv][ðə; ði]['ɔɪstə(r)] , [ɔː(r)][ɪn][fækt]['eni] [dɪ'stɪŋgwɪʃt] ['kʌlə(r)][ðə; ði]['ɔɪstə(r)] [meɪ]

The	green	tint	of	the	oyster	,	or	in	fact	any	distinguished	color	the	oyster	may
这	绿色的	着色	的	这	牡蛎	,	或者	在	事实	任何	杰出的	颜色	这	牡蛎	可能

[pə'zes] ,

possess	,
具有	,

牡蛎的绿色，或者说牡蛎可能具有的任何独特颜色，

[ɪz] [djuː] [tuː; tə][ðə; ði]['kʌlə(r)][ɒv; əv][ɪts] [fuːd] [ænd; ənd][tuː; tə][ðə; ði]['neɪtʃə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [sə'raʊndɪŋ]

is	due	to	the	color	of	its	food	and	to	the	nature	of	the	surrounding
是	到期的	到	这	颜色	的	它是	食物	和	到	这	自然	的	这	周围

['bɒtəm] .

bottom	.
底部	.

这与其食物的颜色和周围底部环境的性质有关。

[ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði] ['ʃrəʊzbəri] ['rɪvə(r)][ɪz][mʌd] ;

The	bottom	of	the	Shrewsbury	River	is	mud	;
这	底部	的	这	什鲁斯伯里	河	是	泥	;

什鲁斯伯里河河底是淤泥;

[ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] [teɪk] [ɒn][ə; eɪ][pɪ'kjuːliə(r)] ['tɔːni] ['kʌlə(r)][frɒm; frəm][ðeə(r)] ['mʌdi] [bed] .

the	oysters	take	on	a	peculiar	tawny	color	from	their	muddy	bed	.
这	牡蛎	拿	在	一个	奇特	黄褐色	颜色	从	他们的	浑	床	.

牡蛎因生活在泥泞的河床上而呈现出一种奇特的黄褐色。

['rɒkəˌweɪ] ['ɔɪstə(r)z][ɪg'zɪst][ɒn][ə; eɪ][hɑːd]['sændi] ['bɒtəm] .

Rockaway	oysters	exist	on	a	hard	sandy	bottom	.
洛克威	牡蛎	存在	在	一个	难的	沙	底部	.

洛克威牡蛎生活在坚硬的沙质海底。

[ɪf] [ðə; ði][bedz][ɑː(r); ə(r)] ['kʌvəd] [wɪð] [siː] - ['letɪs] , [æz; əz] [ðeɪ] ['ɒf(ə)n][ɑː(r); ə(r)] ,

If	the	beds	are	covered	with	sea	-	lettuce	,	as	they	often	are	,
如果	这	床	是	涵盖	和	海	-	莴苣	,	作为	他们	经常	是	,

如果床铺上覆盖着海莴苣（这种情况很常见），

[ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] [teɪk] [ɒn][ə; eɪ] ['delɪkət] [griːn] [tɪnt] .

the	oysters	take	on	a	delicate	green	tint	.
这	牡蛎	拿	在	一个	精美的	绿色的	着色	.

牡蛎呈现出淡淡的绿色。

[wen] [ðə; ði] ['letɪs] [ɪz] [rɪ'muːvd] [baɪ][ə; eɪ] [strɒŋ] [taɪd][ɔː(r)] [haɪ] [wɪnd] ,

When	the	lettuce	is	removed	by	a	strong	tide	or	high	wind	,
什么时候	这	莴苣	是	已移除	经过	一个	强的	潮	或者	高的	风	,

当生菜被强潮或强风吹走时，

[ðə; ði]['ɔɪstə(r)z]['grædʒuəli] [ə'sjuːm] [ðeə(r)] [waɪt] , ['slaɪtli] ['greɪɪʃ] ['kʌlə(r)] .

the	oysters	gradually	assume	their	white	,	slightly	grayish	color	.
这	牡蛎	逐步地	认为	他们的	白色的	,	轻微地	灰蒙蒙的	颜色	.

牡蛎逐渐呈现出白色，略带灰色的颜色。

[ðeə(r)] [ʃelz] [ɑː(r); ə(r)] [raʊnd] , [θɪn] , [ænd; ənd]['brɪt(ə)l] .

Their	shells	are	round	,	thin	,	and	brittle	.
他们的	贝壳	是	圆形的	,	薄的	,	和	脆	.

它们的壳是圆形的，薄而脆。

[ðə; ði] [ʃelz] [frɒm; frəm] [mʌd] ['bɒtəms] [ɑː(r); ə(r)] [lɒŋ] , ['nærəʊ] , [θɪk] , [ænd; ənd]['spʌndʒi] .

The	shells	from	mud	bottoms	are	long	,	narrow	,	thick	,	and	spongy	.
这	贝壳	从	泥	底部	是	长的	,	狭窄的	,	厚的	,	和	海绵状的	.

泥底的贝壳细长、厚实、海绵状。

[ɪn'truːdɪd] [mʌd] [ɪz] [ɪn'kləʊzd] [baɪ][ə; eɪ] [θɪn] ['leɪə(r)][ɒv; əv] ['pɜːli] [ʃel] .

Intruded	mud	is	enclosed	by	a	thin	layer	of	pearly	shell	.
入侵	泥	是	内	经过	一个	薄的	层	的	珍珠般的	壳	.

侵入的泥土被一层薄薄的珍珠状贝壳包裹着。

[ðə; ði]['ɔɪstə(r)]['epɪkjʊə(r)] [meɪ] [rest] [ə'ʃʊəd; ə'ʃɔːd][ɒv; əv][wʌn][fækt] .

The	oyster	epicure	may	rest	assured	of	one	fact	.
这	牡蛎	美食家	可能	休息	保证	的	一	事实	.

牡蛎爱好者可以放心，有一点毋庸置疑。

[nəʊ]['mætə(r)] [wɒt] [ðə; ði]['kʌlə(r)][ɒv; əv][æn; ən]['ɔɪstə(r)] [meɪ] [biː; bi] ,

No	matter	what	the	color	of	an	oyster	may	be	,
不	事情	什么	这	颜色	的	一个	牡蛎	可能	是	,

无论牡蛎是什么颜色，

[səʊ] [lɒŋ] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə'laɪv][ænd; ənd] ['siːznəbl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['həʊlsəm] .

so	long	as	it	is	alive	and	seasonable	it	is	wholesome	.
所以	长的	作为	它	是	活	和	及时	它	是	健康	.

只要是新鲜的、应季的，就是无害的。

[ˌaɪ 'tiː] ['kænɒt] [əb'zɔːb] [ɪ'nʌf] ['fɒrən] ['mætə(r)][tuː; tə]['ɪndʒə(r)][ðə; ði]['epɪkjʊə(r)] [wɪ'ðaʊt] [kə'mɪtɪŋ]

It	cannot	absorb	enough	foreign	matter	to	injure	the	epicure	without	committing
它	不能	吸收	足够的	外国的	事情	到	损伤	这	美食家	没有	提交

['suːɪsaɪd] ,

suicide	,
自杀	,

它吸收不了足够的异物来伤害美食家而不自杀。

[ænd; ənd][ðeə(r)][ɪz][nəʊ]['pɒsəb(ə)l]['deɪndʒə(r)][ɒv; əv]['eni] [wʌn] ['swɒləʊɪŋ] [ə; eɪ] [ded] ['ɔɪstə(r)] .

and	there	is	no	possible	danger	of	any	one	swallowing	a	dead	oyster	.
和	那里	是	不	可能的	危险	的	任何	一	吞咽	一个	死的	牡蛎	.

任何人都不可能误食死牡蛎。

['bæŋkwɪt] ['ɔɪstə(r)z] . — [æz; əz] [sɜːvd] [æt; ət][ðə; ði] ['ævərɪdʒ] ['pʌblɪk] ['bæŋkwɪt] ,

Banquet	Oysters	.	—	As	served	at	the	average	public	banquet	,
宴会	牡蛎	.	—	作为	服务	在	这	平均的	民众	宴会	,

宴会牡蛎——如一般公共宴会上供应的那种牡蛎

[ðə; ði] [rɔː] ['ɔɪstə(r)][ɪz][ə; eɪ] [θɪŋ] [ɒv; əv]['terə(r)][tuː; tə] ['æpɪtaɪt] [ænd; ənd][tuː; tə] [wiːk] [daɪ'dʒestɪv]

the	raw	oyster	is	a	thing	of	terror	to	appetite	and	to	weak	digestive
这	生的	牡蛎	是	一个	事物	的	恐怖	到	食欲	和	到	虚弱的	消化

['ɔːrgənz] .

organs	.
器官	.

生蚝对于食欲不振和消化功能较弱的人来说简直是噩梦。

[wen] ['lʊkɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [wʌnz] [siːt] , [weə(r)] , [θruː] [æn; ən] ['əʊvəsaɪt] , [wʌn][ɪz][nɒt] ['fɜːnɪʃt]

When	looking	for	one's	seat	,	where	,	through	an	oversight	,	one	is	not	furnished
什么时候	寻找	为了	一个人的	座位	,	在哪里	,	通过	一个	监督	,	一	是	不是	提供

[wɪð] [ə; eɪ] [tʃɑːt] of17

with	a	chart	of17
和	一个	图表	of17

在寻找座位时，由于疏忽，没有提供座位图。17

[ðə; ði] ['teɪblz] , [wʌn][bi'həuld][sɪks] ['veri] [smɔ:l] [ɪ'meɪsieɪtɪd] ['ɔɪstə(r)z] .

the	tables	,	one	beholds	six	very	small	emaciated	oysters	.
这	表格	,	一	凝视	六	非常	小的	瘦弱	牡蛎	.

桌上摆着六个非常小、瘦骨嶙峋的牡蛎。

[ðə; ði] [hi:t] [ɪn][ðə; ði] [ru:m] [hæz; həz] [əb'zɔ:bd] [ðeə(r)]['mɔɪstʃə(r)] ,

The	heat	in	the	room	has	absorbed	their	moisture	,
这	热	在	这	房间	有	吸收	他们的	水分	,

房间里的热量吸收了它们身上的水分。

['ɑ:ftəwədz] [ðə; ði][bed][ɒv; əv][faɪn][aɪs][ɒn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɜ:(r); wə(r)] [pleɪst] [hæz; həz] ['meltɪd] ,

afterwards	the	bed	of	fine	ice	on	which	they	were	placed	has	melted	,
然后	这	床	的	美好的	冰	在	哪个	他们	是	放置	有	融化	,

之后，它们所放置的那层细冰融化了。

[ænd; ənd][ðə; ði]['wɔ:tə(r)] [ˌəʊvəfl'əʊd] [ðem; ðəm] , [ˌðeə'baɪ] ['fɪnɪʃɪŋ] [ðə; ði] [wɜ:k] [ɒv; əv] [dɪ'strʌkʃ(ə)n] .

and	the	water	overflowed	them	,	thereby	finishing	the	work	of	destruction	.
和	这	水	溢出	他们	,	从而	精加工	这	工作	的	破坏	.

洪水淹没了它们，毁灭的工作就此完成。

[wʌn] [mʌst; məst][bi:; bi]['ʌndə(r)][ðə; ði] ['ɪnfluəns] [ɒv; əv][ðə; ði] ['ʃeri] [ænd; ənd][vɜ:'mu:θ; 'vɜ:məθ][ɒv; əv]

One	must	be	under	the	influence	of	the	sherry	and	Vermouth	of
一	必须	是	在下面	这	影响	的	这	雪利酒	和	苦艾酒	的

[ðə; ði] [rɪ'sepʃ(ə)n] - [rʊmz; ru:mz] ,

the	reception	-	rooms	,
这	接待	-	房间	,

人们一定是受到了接待室里雪利酒和味美思酒的影响，

[tu:; tə][bi:; bi] ['wɪlɪŋ] [tu:; tə] [bɪ'gɪn] [ðə; ði] [fi:st] [wɪð] [sʌtʃ] [æn; ən] [ˌɪntrə'dʌktəri] [kɔ:s] .

to	be	willing	to	begin	the	feast	with	such	an	introductory	course	.
到	是	愿意的	到	开始	这	盛宴	和	这样的	一个	引言	课程	.

愿意以这样一道开胃菜来开启这场盛宴。

[nəʊ]['wʌndə(r)] ['fæʃ(ə)nəb(ə)l] [sə'saɪəti] [dɪ'mɑ:ndz] [ə; eɪ] ['sʌbstɪtju:t] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði]['ɔɪstə(r)][æz; əz][ðə; ði]

No	wonder	fashionable	society	demands	a	substitute	for	the	oyster	as	the
不	想知道	时髦	社会	需求	一个	代替	为了	这	牡蛎	作为	这

['dɪnə(r)] ['si:z(ə)n] [prə'gresɪz] .

dinner	season	progresses	.
晚餐	季节	进展	.

难怪随着用餐季节的到来，时尚界需要牡蛎的替代品。

[ɪn][ðə; ði] [neɪm] [ɒv; əv][hju:'mænəti] ,

In	the	name	of	humanity	,
在	这	姓名	的	人类	,

以人类的名义，

['ɔ:də(r)][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z][tu:; tə]['teɪb(ə)l][ænd; ənd] [ə'naʊns] [ðə; ði]['dɪnə(r)][æt; ət][ðə; ði] [seɪm] [taɪm] .

order	the	oysters	to	table	and	announce	the	dinner	at	the	same	time	.
命令	这	牡蛎	到	桌子	和	宣布	这	晚餐	在	这	相同的	时间	.

同时点餐将牡蛎端上桌，并宣布晚餐开始。

[gests] [ɑ:(r); ə(r)] ['wɪlɪŋ] [tu:; tə] [weɪt][ə; eɪ] [fju:] ['momənts] [fɔ:(r); fə(r)] ['tu:θsəm] ['ɔɪstə(r)z] ,

Guests	are	willing	to	wait	a	few	moments	for	toothsome	oysters	,
客人	是	愿意的	到	等待	一个	很少	时刻	为了	美味的	牡蛎	,

客人们愿意稍等片刻，品尝美味的生蚝。

[prə'vaɪdɪd] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)][də'rekt][frɒm; frəm][ðə; ði][aɪs] - [bɒks] .

provided	they	are	direct	from	the	ice	-	box	.
假如	他们	是	直接的	从	这	冰	-	盒子	.

前提是它们直接从冰箱里拿出来。

['ɔːdərɪŋ] ['ɔɪstə(r)z] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['fæməli] ['teɪb(ə)l] . — [send] [ðə; ði] ['sɜːvənt] [tuː; tə] [ðə; ði] ['nɪərɪst]

Ordering	Oysters	for	the	Family	Table	.	—	Send	the	servant	to	the	nearest
订购	牡蛎	为了	这	家庭	桌子	.	—	发送	这	仆人	到	这	最近的

['diːlə(r)] ,

dealer	,
经销商	,

为家庭餐桌订购牡蛎——派仆人去最近的牡蛎商贩那里。

[ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] [ðə; ði] ['ɔɪstə(r)z] [ɑː(r); ə(r)] ['wɒntɪd] , [ænd; ənd] [let] [hɜː(r); hə(r)] [weɪt] [fɔː(r); fə(r)]

a	few	minutes	before	the	oysters	are	wanted	,	and	let	her	wait	for
一个	很少	分钟	前	这	牡蛎	是	通缉	,	和	让	她	等待	为了

[ðem; ðəm] .

them	.
他们	.

在需要牡蛎前几分钟，让她等一会儿。

[ɪn] [ðɪs] [weɪ] [wʌn] [ɪz] [kwaɪt] [ʃʊə(r)] [ɒv; əv] [prə'kjʊərɪŋ] ['freʃli] ['əʊpənd] ['ɔɪstə(r)z] .

In	this	way	one	is	quite	sure	of	procuring	freshly	opened	oysters	.
在	这	方式	一	是	相当	当然	的	采购	新鲜的	打开	牡蛎	.

这样就能确保买到新鲜开壳的牡蛎。

['meni] ['dilər] [bɪ'gɪn] ['əʊpənɪŋ] ['ɔɪstə(r)z] [fɔː(r); fə(r)] [ðeə(r)] ['fæməli] ['ɔːdərs] ['aʊəz] [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]

Many	dealers	begin	opening	oysters	for	their	family	orders	hours	before	they	are
许多	经销商	开始	开幕	牡蛎	为了	他们的	家庭	订单	小时	前	他们	是

[tuː; tə] [biː; bi] [sɜːvd] ;

to	be	served	;
到	是	服务	;

许多商家会在牡蛎供应前几个小时就开始为家人预购牡蛎；

[ænd; ənd] [ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ɪz] , [ðeɪ] [hæv; həv] [lɒst] [mʌtʃ] [ɒv; əv] [ðeə(r)] [dʒuːs] [bɪ'fɔː(r)] ['biːɪŋ] [sɜːvd] .

and	the	result	is	,	they	have	lost	much	of	their	juices	before	being	served	.
和	这	结果	是	,	他们	有	丢失的	很多	的	他们的	果汁	前	存在	服务	.

结果就是，它们在上桌前就已经失去了大部分汁液。

[mɪs] - “ [njuː] [kʊk] [bʊk] ” [sez] , “ [sɪks] [lɑːdʒ] ['ɔɪstə(r)z] [ɑː(r); ə(r)] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [ə'laʊd]

Miss	Parloa's	“	New	Cook	Book	”	says	,	“	Six	large	oysters	are	usually	allowed
错过	-	“	新的	厨师	书	”	说道	,	“	六	大的	牡蛎	是	通常	允许

[iːtʃ] ['pɜːs(ə)n] .

each	person	.
每个	人	.

帕洛亚小姐的《新烹饪书》中写道：“通常每人可以吃六个大牡蛎。”

” [ðɪs] ['erə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kə'rektɪd] [ɪn] ['fjuːtʃə(r)] [ɪ'dɪʃnz] . -

”	This	error	should	be	corrected	in	future	editions	.	18
”	这	错误	应该	是	已更正	在	未来	版本	.	-

“这一错误应在以后的版本中予以更正。”18

[lɑːdʒ] [rɔː] ['ɔɪstə(r)z] [ɒn] [ðə; ði] [hɑːf] - [ʃel] [ɑː(r); ə(r)] ['əʊnli] [sɜːvd] [æt; ət] ['ɔɪstə(r)] - ['kaʊntər] [tuː; tə]

Large	raw	oysters	on	the	half	-	shell	are	only	served	at	oyster	-	counters	to
大的	生的	牡蛎	在	这	一半	-	壳	是	仅有的	服务	在	牡蛎	-	计数器	到

['kʌntrimən] ,

countrymen	,
同胞们	,

只有在牡蛎柜台，才会向乡下人供应半壳的大颗生蚝。

[ænd; ənd] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] [sɜːvd] [æt; ət] [ə; eɪ] ['dɪnə(r)] ,

and	are	not	served	at	a	dinner	,
和	是	不是	服务	在	一个	晚餐	,

而且不会在晚宴上供应。

[nəʊ]['mætə(r)] [haʊ] [ˌʌnprɪ'tenʃəs] [ɔː(r)] [haʊ] [ɪ'læbərət] [ðə; ði][ə'feə(r)] [meɪ] [biː; bi] .

no	matter	how	unpretentious	or	how	elaborate	the	affair	may	be	.
不	事情	如何	朴实无华	或者	如何	精心制作的	这	事务	可能	是	.

无论这件事多么朴素或多么隆重。

[haʊ] ['ɔɪstə(r)z] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['əʊpənd] . — [ɪn][ðə; ði] ['ɔːθərz] [wɜːk] [ɒn] “ ['lʌntʃən] ,

How	Oysters	should	be	opened	.	—	In	the	author's	work	on	“	Luncheon	,
如何	牡蛎	应该	是	打开	.	—	在	这	作者的	工作	在	“	午餐	,

牡蛎应该如何打开——作者在其著作《午餐》中写道：

” ['refrəns] [ɪz] [meɪd] [tuː; tə][ðə; ði] [greɪt] [keə(r)] [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['eksəd] [ɪn]['əʊpənɪŋ]['ɔɪstə(r)z] ;

”	reference	is	made	to	the	great	care	which	should	be	exercised	in	opening	oysters	;
”	参考	是	制成	到	这	伟大的	关心	哪个	应该	是	锻炼	在	开幕	牡蛎	;

文中提到，在打开牡蛎时应格外小心；

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [beə(r)] [rɪ'piːtɪŋ] .

and	it	will	bear	repeating	.
和	它	将要	熊	重复	.

而且值得反复强调。

[rɪ'dʒekt][ɔːl]['ɔɪstə(r)z]['əʊpənd][baɪ][ðə; ði] “ ['smæʃɪŋ] ” ['prəʊses] .

Reject	all	oysters	opened	by	the	“	smashing	”	process	.
拒绝	全部	牡蛎	打开	经过	这	“	粉碎	”	过程	.

拒绝所有通过“砸开”方式打开的牡蛎。

[ðə; ði] [ʃelz] [ɑː(r); ə(r)][nɒt]['əʊnli]['brəʊkən][ænd; ənd] ['rægɪd] , [bʌt; bət] ,

The	shells	are	not	only	broken	and	ragged	,	but	,
这	贝壳	是	不是	仅有的	破碎的	和	破烂不堪	,	但	,

这些贝壳不仅破碎不堪，而且，

[ʃʊd; ʃəd][ə; eɪ]['pɜːs(ə)n] ['swɒləʊ] [ə; eɪ] ['rægɪd] ['splɪntə(r)][ɒv; əv]['ɔɪstə(r)] - [ʃel] , [ðeə(r)][ɪz] [greɪt]

should	a	person	swallow	a	ragged	splinter	of	oyster	-	shell	,	there	is	great
应该	一个	人	吞	一个	破烂不堪	碎片	的	牡蛎	-	壳	,	那里	是	伟大的

['deɪndʒə(r)][ɒv; əv][ɪts] ['kɪlɪŋ] [hɪm] .

danger	of	its	killing	him	.
危险	的	它是	杀	他	.

人如果吞下一块破损的牡蛎壳碎片，极有可能丧命。

[ɪn'sɪst][ɒn][ˌaɪ 'tiː] [ðæt] [jɔː(r); jə(r)]['ɔɪstə(r)z][ɑː(r); ə(r)]['əʊpənd][baɪ][ðə; ði][səʊ] - [kɔːld] “ ['stæbɪŋ] ”

Insist	on	it	that	your	oysters	are	opened	by	the	so	-	called	“	stabbing	”
坚持	在	它	那	你的	牡蛎	是	打开	经过	这	所以	-	称为	“	刺	”

['prəʊses] .

process	.
过程	.

务必坚持要求用所谓的“刺破”方法打开牡蛎。

[haʊ] [tuː; tə] [sɜːv] [rɔː] ['ɔɪstə(r)z] . — [ɪf] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['kwaɪət]['fæməli][ə'feə(r)] , [weə(r)] “ ['əʊpənd] ”

How	to	serve	Raw	Oysters	.	—	If	for	a	quiet	family	affair	,	where	“	opened	”
如何	到	服务	生的	牡蛎	.	—	如果	为了	一个	安静的	家庭	事务	,	在哪里	“	打开	”

['ɔɪstə(r)z][ɑː(r); ə(r)] [juːst] ,

oysters	are	used	,
牡蛎	是	用过的	,

如何享用生蚝——如果是安静的家庭聚餐，使用“已开壳”的生蚝，

[kiːp] [ðə; ði] [pleɪts] [ɪn][aɪs] - ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][draɪ][ðem; ðəm][bɪ'fɔː(r)] ['pleɪsɪŋ] [ðə; ði]['ɔɪstə(r)z][ɒn]

keep	the	plates	in	ice	-	water	,	and	dry	them	before	placing	the	oysters	on
保持	这	盘子	在	冰	-	水	,	和	干燥	他们	前	放置	这	牡蛎	在

[ðem; ðəm] .

them	.
他们	.

将盘子放在冰水中，擦干后再放牡蛎。

[fɔː(r); fə(r)][mɔː(r)] [prɪ'tenʃəs] [ə'feəz] , [bʌt; bət] [weə(r)] ['fænsi]['ɔɪstə(r)] - [pleɪts] [ɑː(r); ə(r)][nɒt][ə; eɪ][pɑːt]

For	more	pretentious	affairs	,	but	where	fancy	oyster	-	plates	are	not	a	part
为了	更多的	装腔作势	事务	,	但	在哪里	想要	牡蛎	-	盘子	是	不是	一个	部分

[ɒv; əv][ðə; ði]['dɪnə(r)] ['sɜːvɪs] ,

of	the	dinner	service	,
的	这	晚餐	服务	,

对于更讲究的宴会，但餐桌上并不提供精致的牡蛎盘，

[juːz] [suːp] - [pleɪts] .

use	soup	-	plates	.
使用	汤	-	盘子	.

使用汤盘。

[fɪl] [ðem; ðəm] [wɪð] [faɪn] [krækt] [aɪs] , [pleɪs] [ə; eɪ] ['deɪnti] ['dɔɪli] ['əʊvə(r)] [iːtʃ] ,

Fill	them	with	fine	cracked	ice	,	place	a	dainty	doily	over	each	,
充满	他们	和	美好的	裂纹	冰	,	地方	一个	纤巧	蕾丝花边	超过	每个	,

在它们里面装满细碎的冰块，每个上面放一块精致的蕾丝垫。

[ænd; ənd][set][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z][ɒn][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] ['dɔɪli] .

and	set	the	oysters	on	top	of	the	doily	.
和	放	这	牡蛎	在	顶部	的	这	蕾丝花边	.

将牡蛎放在餐垫上。

[ðə; ði]['lemən][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [sɜːvd] [ɒn][ə; eɪ][saɪd] - [dɪʃ] ,

The	lemon	should	be	served	on	a	side	-	dish	,
这	柠檬	应该	是	服务	在	一个	边	-	盘子	,

柠檬应该放在配菜碟里。

[ænd; ənd][nɒt][ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] [æz; əz] [ðəʊ] [wʌn][wɜː(r); wə(r)]['daɪnɪŋ][ɪn][ə; eɪ]

and	not	in	the	centre	of	the	dish	as	though	one	were	dining	in	a
和	不是	在	这	中心	的	这	盘子	作为	尽管	一	是	用餐	在	一个

['restrɒnt] .

restaurant	.
餐厅	.

而且不是像在餐厅用餐那样放在盘子的中央。

[fɔː(r)] [smɔːl] ['rɑːkəˌweɪz] [ɑː(r); ə(r)] [sə'fɪʃ(ə)nt] [tuː; tə] [sɜːv] [æt; ət][ðə; ði]['ɔːd(ə)n(ə)ri] [kɔːs] ['dɪnə(r)] .

Four	small	Rockaways	are	sufficient	to	serve	at	the	ordinary	course	dinner	.
四	小的	洛克威	是	充足的	到	服务	在	这	普通的	课程	晚餐	.

四个小份的洛克威鸡尾酒就足以满足普通正餐的供应。

[ɪn] nine19

In	nine19
在	nine19

在九十九

[keɪsɪz][ɑː(r); ə(r)][aʊt][ɒv; əv][ten] , ['rɑːkəˌweɪz] [ɑː(r); ə(r)] [sɜːvd] [ɪn'sted] [ɒv; əv][ðə; ði] [bluː] [pɔɪnts] .

cases	are	out	of	ten	,	Rockaways	are	served	instead	of	the	Blue	Points	.
案例	是	出去	的	十	,	洛克威	是	服务	反而	的	这	蓝色的	积分	.

十个案例中，洛克威供应的是蓝点。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['ðeəfɔː(r)] [əd'vaɪzəb(ə)l][tuː; tə]['ɔːdə(r)][ðə; ði]['fɔːmə(r)] ;

It	is	therefore	advisable	to	order	the	former	;
它	是	所以	建议	到	命令	这	以前的	;

因此建议订购前者；

[ðə; ði]['diːlə(r)] [maɪt] [meɪk] [ə; eɪ] [mɪs'teɪk] [ɪf] [hiː; hi][hæd; həd][ðem; ðəm][ɪn] [stɒk] , [ænd; ənd][send]

the	dealer	might	make	a	mistake	if	he	had	them	in	stock	,	and	send
这	经销商	可能	制作	一个	错误	如果	他	有	他们	在	库存	,	和	发送

[ðə; ði]['lætə(r)] .

the	latter	.
这	后者	.

如果经销商有现货，他可能会出错，把后一种商品发错货。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][kwaɪt] [ˈɪŋglɪʃ] [tuː; tə] [sɜːv] [rɔː] [ˈɔɪstə(r)z][ɒn][ðə; ði][flæt][hɑːf] - [ʃel] ,

It	is	quite	English	to	serve	raw	oysters	on	the	flat	half	-	shell	,
它	是	相当	英语	到	服务	生的	牡蛎	在	这	平坦的	一半	-	壳	,

用扁平的半壳盛装生蚝是典型的英式做法。

[bʌt; bət][ˌaɪ ˈtiː][ɪz][kwaɪt] [əˈmerɪkən] [tuː; tə] [sɜːv] [ðem; ðəm][ɒn][ðə; ði] [diːp] [ʃel] .

but	it	is	quite	American	to	serve	them	on	the	deep	shell	.
但	它	是	相当	美国人	到	服务	他们	在	这	深的	壳	.

但用厚壳煎蛋来盛装它们，这很符合美国特色。

[ðə; ði] [əˈmerɪkən] [wei] [ɪz][ðə; ði][best] .

The	American	way	is	the	best	.
这	美国人	方式	是	这	最好的	.

美国的方式最好。

[kəˈleɪʃn] ['sɜːvɪs] . — [æt; ət] ['iːvnɪŋ] [kəˈleɪʃn] , [ðə; ði]['ɔɪstə(r)z][ɑː(r); ə(r)] [sɜːvd] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)]

Collation	Service	.	—	At	evening	collations	,	the	oysters	are	served	in	the	centre
整理	服务	.	—	在	晚上	整理	,	这	牡蛎	是	服务	在	这	中心

[ɒv; əv][ə; eɪ] [blɒk] [ɒv; əv][aɪs] .

of	a	block	of	ice	.
的	一个	堵塞	的	冰	.

餐前小食服务——在晚间餐前小食服务中，牡蛎会被放在冰块的中央。

[ə; eɪ][klɪə(r)] , [skweə(r)] [blɒk] [ɒv; əv][aɪs][ɪz] [sɪˈlektɪd] ,

A	clear	,	square	block	of	ice	is	selected	,
一个	清除	,	正方形	堵塞	的	冰	是	已选	,

选取一块干净的方形冰块。

[ænd; ənd][ə; eɪ]['kævəti][ɔː(r)][rɪˈseptək(ə)l][ɪz] [meɪd] [ɪn][ˌaɪ ˈtiː][baɪ][ðə; ði][eɪd][ɒv; əv][ə; eɪ][hɒt] [flæt] - ['aɪən]

and	a	cavity	or	receptacle	is	made	in	it	by	the	aid	of	a	hot	flat	-	iron
和	一个	空腔	或者	容器	是	制成	在	它	经过	这	援助	的	一个	热的	平坦的	-	铁

[held] [kləʊz][tuː; tə][ðə; ði][aɪs] .

held	close	to	the	ice	.
握住	关闭	到	这	冰	.

然后用靠近冰块的热熨斗在冰块上熨出一个凹槽或容器。

[ɪf] [wʌn][hæz; həz] ['peɪʃ(ə)ns] , [ðə; ði]['kævəti] [meɪ] [biː; bi] [ʃeɪvd] [aʊt] [wɪð] [æn; ən][aɪs] [ʃeɪv] ;

If	one	has	patience	,	the	cavity	may	be	shaved	out	with	an	ice	shave	;
如果	一	有	耐心	,	这	空腔	可能	是	剃光	出去	和	一个	冰	刮胡子	;

如果有足够的耐心，可以用刨冰器把蛀牙刮掉；

[ɪf] [ə; eɪ] [pɪk] [ɪz] [juːst] , [wʌn][ɪz] ['laɪkli] [tuː; tə][splɪt][ðə; ði] [keɪk] [ɒv; əv][aɪs] .

if	a	pick	is	used	,	one	is	likely	to	split	the	cake	of	ice	.
如果	一个	挑选	是	用过的	,	一	是	可能	到	分裂	这	蛋糕	的	冰	.

如果使用冰镐，很可能会把冰块劈裂。

[æn; ən][aɪs] [bəʊt][ɪz] ['iːzəli] [fɔːmd] [baɪ]['həʊldɪŋ][ə; eɪ][hɒt] [flæt] - ['aɪən][tuː; tə][ə; eɪ] [lɒŋ] [piːs] [ɒv; əv]

An	ice	boat	is	easily	formed	by	holding	a	hot	flat	-	iron	to	a	long	piece	of
一个	冰	船	是	容易地	形成	经过	保持	一个	热的	平坦的	-	铁	到	一个	长的	片	的

[aɪs] .

ice	.
冰	.

用热熨斗熨烫长条冰块，就能轻松制作出一艘冰船。

[həʊlz] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [θruː] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði] [blɒk] [ɒv; əv][aɪs] , [ænd; ənd] [fɪld] [wɪð]

Holes	may	be	made	through	the	bottom	of	the	block	of	ice	,	and	filled	with
孔	可能	是	制成	通过	这	底部	的	这	堵塞	的	冰	,	和	已填	和

['brɪliənt] ['flaʊəz] ;

brilliant	flowers	;
杰出的	花朵	;

可以在冰块底部凿出小洞，并在里面种上鲜艳的花朵；

[ænd; ənd][ðə; ði]['aʊtə(r)][saɪdz][ænd; ənd][tɒp][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['hænsəmli] ['dekəreɪtɪd] [wɪð] ['flaʊəz]

and	the	outer	sides	and	top	should	be	handsomely	decorated	with	flowers
和	这	外	侧面	和	顶部	应该	是	英俊地	装饰	和	花朵

[ænd; ənd]['smaɪlæks] .

and	smilax	.
和	菝葜	.

外侧和顶部应装饰以鲜花和菝葜等植物。

[ɪf] [ɪ'lektrɪk] [laɪts] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [ɪn][ðə; ði] [haʊs] ,

If	electric	lights	are	used	in	the	house	,
如果	电的	灯	是	用过的	在	这	房子	,

如果家中使用电灯，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][æn; ən] ['iːzi] ['mætə(r)][tuː; tə] [pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] [keɪk] [ɒv; əv][aɪs] : [ðə; ði] [ɪ'fekt] [ɪz]

it	is	an	easy	matter	to	place	them	in	the	cake	of	ice	:	the	effect	is
它	是	一个	简单的	事情	到	地方	他们	在	这	蛋糕	的	冰	:	这	影响	是

['straɪkɪŋ] .

striking	.
引人注目	.

将它们放入冰蛋糕中是一件很容易的事：效果非常惊艳。

[ðə; ði]['waɪərz][ɑː(r); ə(r)] ['kærid] [frɒm; frəm][ðə; ði] [ruːm] [bɪ'ləʊ] [ðə; ði]['daɪnɪŋ] - [ruːm] , [ɔː(r)]['ʌndə(r)]

The	wires	are	carried	from	the	room	below	the	dining	-	room	,	or	under
这	电线	是	携带	从	这	房间	以下	这	用餐	-	房间	,	或者	在下面

[ðə; ði] ['kɑːpɪt] .

the	carpet	.
这	地毯	.

电线是从餐厅楼下的房间引出来的，或者埋在地毯下面。

[haʊ] [tuː; tə] [iːt] [ə; eɪ] [rɔː] ['ɔɪstə(r)] . — [ə'vɔɪd] [æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l][ðə; ði][juːz][ɒv; əv]

How	to	eat	a	Raw	Oyster	.	—	Avoid	as	much	as	possible	the	use	of
如何	到	吃	一个	生的	牡蛎	.	—	避免	作为	很多	作为	可能的	这	使用	的

['kɒndɪmənts] , when20

condiments	,	when20
调味品	,	when20

如何食用生蚝——尽量避免使用调味料。

['iːtɪŋ] ['ɔɪstə(r)z] .

eating	oysters	.
吃	牡蛎	.

吃牡蛎。

[ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)]['nevə(r)] [ɪn'tendɪd] [æz; əz][æn; ən] [ə'kʌmpənɪmənt] [ɒv; əv][ðə; ði]['ɔɪstə(r)] , [ænd; ənd]

They	were	never	intended	as	an	accompaniment	of	the	oyster	,	and
他们	是	绝不	故意的	作为	一个	伴奏	的	这	牡蛎	,	和

[ɑː(r); ə(r)]['əʊnli] [juːst] [baɪ] ['kʌntri] ['piːp(ə)l] .

are	only	used	by	country	people	.
是	仅有的	用过的	经过	国家	人们	.

它们原本并非牡蛎的佐餐食品，只是农村地区的人们才会食用。

[ə; eɪ] [sə'spɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['leмən] ;

A	suspicion	of	lemon	;
一个	怀疑	的	柠檬	;

怀疑是柠檬味的；

[ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] [wen] [ðə; ði]['diːlə(r)][hæz; həz][kept][ðem; ðəm] ['kʌvəd] [wɪð] [krækt] [aɪs] ,

a	dash	of	salt	when	the	dealer	has	kept	them	covered	with	cracked	ice	,
一个	短跑	的	盐	什么时候	这	经销商	有	保留	他们	涵盖	和	裂纹	冰	,

当庄家用碎冰覆盖它们时，撒上一点盐。

[ænd; ənd][ðə; ði] [dɪ'sendɪŋ] [aɪs] - ['wɔ:tə(r)] [wɒʃt] [aʊt] [ɔ:l] [si:] ['fleɪvə(r)] ; [ænd; ənd] , [fɔ:(r); fə(r)]

and	the	descending	ice	-	water	washed	out	all	sea	flavor	;	and	,	for
和	这	下降	冰	-	水	洗过	出去	全部	海	味道	;	和	,	为了

['pælət] [grəʊn] ['kæləs] ,

palates	grown	callous	,
味蕾	生长	冷酷	,

倾泻而下的冰水冲刷掉了所有的海味；而对于那些已经麻木的味蕾来说，

[ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] .

a	dash	of	cayenne	.
一个	短跑	的	辣椒	.

加少许辣椒粉。

[sʌtʃ] [əˌbɔmə'neɪʃənz] [æz; əz] ['ketʃəp] , ['wʊstəʃə(r)] [sɔ:s] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ʃʊd; ʃəd]['nevə(r)]

Such	abominations	as	ketchup	,	Worcestershire	sauce	,	etc	.	,	should	never
这样的	可憎之物	作为	番茄酱	,	伍斯特郡	酱	,	ETC	.	,	应该	绝不

[bi:; bi] [ju:st] .

be	used	.
是	用过的	.

番茄酱、伍斯特沙司等令人作呕的调味品绝对不能使用。

[du:; də][nɒt][bəʊlt][ðə; ði]['ɔɪstə(r)] , [bʌt; bət] ['mæstɪkeɪt] [ˌaɪ 'ti:] ;

Do	not	bolt	the	oyster	,	but	masticate	it	;
做	不是	螺栓	这	牡蛎	,	但	咀嚼	它	;

不要一口吞下牡蛎，而是细嚼慢咽；

[ænd; ənd][wʌn] [wɪl] [su:n] [lɜ:n] [tu:; tə] [tel] [ðə; ði] ['dɪfrənt] ['ɔɪstə(r)z][baɪ][ðeə(r)] ['dɪfrənt] ['fleɪvəz] .

and	one	will	soon	learn	to	tell	the	different	oysters	by	their	different	flavors	.
和	一	将要	很快	学习	到	告诉	这	不同的	牡蛎	经过	他们的	不同的	口味	.

人们很快就能学会通过不同的味道来区分不同的牡蛎。

[baɪ] ['bəʊltɪŋ] [ðem; ðəm] , [wʌn] [wɪl] ['nevə(r)] [nəʊ] [haʊ] [tu:; tə] ['θʌrəli] [ə'pri:ʃieɪt] [ðem; ðəm] .

By	bolting	them	,	one	will	never	know	how	to	thoroughly	appreciate	them	.
经过	螺栓连接	他们	,	一	将要	绝不	知道	如何	到	彻底	欣赏	他们	.

如果把它们锁起来，就永远无法真正懂得欣赏它们。

[ə; eɪ] ['bærəl] [ɒv; əv] ['ɔɪstə(r)z] . — [p'ɜ:sənz] ['lɪvɪŋ] [ə'weɪ] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['sɪti] [ɑ:(r); ə(r)] [əd'vaɪzd] [tu:; tə]

A	Barrel	of	Oysters	.	—	Persons	living	away	from	the	city	are	advised	to
一个	桶	的	牡蛎	.	—	人	活的	离开	从	这	城市	是	建议	到

['pɜ:tʃəs] ['ɔɪstə(r)z][baɪ][ðə; ði]['bærəl] .

purchase	oysters	by	the	barrel	.
购买	牡蛎	经过	这	桶	.

一桶牡蛎——建议居住在城外的人们整桶购买牡蛎。

[ɪf] [kept] [wɪð] [ðə; ði] [di:p] [ʃel] [daʊn] , [ænd; ənd][ɪn][ə; eɪ] [ku:l] [pleɪs] ,

If	kept	with	the	deep	shell	down	,	and	in	a	cool	place	,
如果	保留	和	这	深的	壳	向下	,	和	在	一个	凉爽的	地方	,

如果将深壳朝下，并存放在阴凉处，

[ðeɪ] [wɪl] [lɪv; laɪv][ə; eɪ] [lɒŋ] [taɪm] .

they	will	live	a	long	time	.
他们	将要	居住	一个	长的	时间	.

他们会活很久。

[ðə; ði] ['nɒvɪs] [ɪz] ['laɪkli] [tu:; tə] [bru:z] ['fɪŋgəz] [ɪn][veɪn] [ə'tempts] [tu:; tə]['əʊpən][ðem; ðəm] ;

The	novice	is	likely	to	bruise	fingers	in	vain	attempts	to	open	them	;
这	新手	是	可能	到	挫伤	手指	在	徒劳	尝试	到	打开	他们	;

新手很可能在徒劳地尝试打开它们时弄伤手指；

[bʌt; bət] , [laɪk] ['kɑːvɪŋ] , [ðə; ði]['əʊpənɪŋ][ɒv; əv]['ɔɪstə(r)z][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][pɑːt][ɒv; əv][ə; eɪ][mænz]

but	,	like	carving	,	the	opening	of	oysters	should	be	part	of	a	man's
但	,	喜欢	雕刻	,	这	开幕	的	牡蛎	应该	是	部分	的	一个	男人的

[ˌedʒu'keɪʃ(ə)n] .

education	.
教育	.

但是，就像雕刻一样，开牡蛎也应该是男人教育的一部分。

[ðen] [ðeə(r)][ɪz][ðə; ði] [tʃɑːm] [ɒv; əv] ['rəʊstɪŋ] [ðə; ði]['ɔɪstə(r)z][ɪn][ðə; ði][əʊld] - ['fæʃ(ə)nd] ['faɪə(r)] - [pleɪs]

Then	there	is	the	charm	of	roasting	the	oysters	in	the	old	-	fashioned	fire	-	place
然后	那里	是	这	魅力	的	烘焙	这	牡蛎	在	这	老的	-	造型	火	-	地方

.

:

.

此外，在老式壁炉里烤牡蛎也别有一番风味。

[hɪə(r)][ðə; ði] ['nɒvɪs] [meɪ] [bɜːn] [ə; eɪ]['fɪŋgə(r)][ɔː(r)] [tuː] , [bʌt; bət] [ðen] [ɪts] [fʌn][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]

Here	the	novice	may	burn	a	finger	or	two	,	but	then	it's	fun	for	the
这里	这	新手	可能	烧伤	一个	手指	或者	二	,	但	然后	它是	乐趣	为了	这

['jʌŋstər] .

youngsters	.
年轻人	.

新手在这里可能会烫伤一两个手指，但对孩子们来说却很有趣。

[riːd] [ðɪs] ! — [ɪn]['dʌbljuː] . [mætiːuː] ['wɪljəmzɪz] “ ['kemɪstri] [ɒv; əv] ['kʊkəri] , ” [ai][faɪnd][ðə; ði]

Read	this	!	—	In	W	.	Mattieu	Williams's	“	Chemistry	of	Cookery	,	”	I	find	the
读	这	!	—	在	W	.	马蒂厄	威廉姆斯	“	化学	的	烹饪	,	”	我	寻找	这

['fɒləʊɪŋ] : -

following	:	21
下列的	:	-

请阅读以下内容！——在W·马蒂厄·威廉姆斯的《烹饪化学》一书中，我发现了以下内容：21

“ [mɔː(r)][ðæn; ðən][hɑːf][ə; eɪ] ['sentʃəri] [hæz; həz] [ɪ'læpst] [sɪns] ['dɑːktər; draɪv] . ['bəʊmɒnt] ['pʌblɪʃt]

“	More	than	half	a	century	has	elapsed	since	Dr	.	Beaumont	published
“	更多的	比	一半	一个	世纪	有	过去	自从	博士	.	博蒙特	已发布

[ðə; ði] [rɪ'zʌlts] [ɒv; əv][hɪz; ɪz][ɪk'sperɪm(ə)nts][ɒn] [ə'leksɪs] [ˌes 'tiː] . ['mɑːtɪn] .

the	results	of	his	experiments	on	Alexis	St	.	Martin	.
这	结果	的	他的	实验	在	亚历克西斯	英石	.	马丁	.

“自博蒙特博士发表关于亚历克西斯·圣马丁的实验结果以来，已经过去了半个多世纪。

[ðiːz] [ʃəʊd] [ðæt] [freʃ] [rɔː] ['ɔɪstə(r)z] [rɪ'kwaɪəd] [tuː] ['aʊəz] [ænd; ənd] ['fɪfti] - [faɪv] ['mɪnɪts] [tuː; tə]

These	showed	that	fresh	raw	oysters	required	two	hours	and	fifty	-	five	minutes	to
这些	显示	那	新鲜的	生的	牡蛎	必需的	二	小时	和	五十	-	五	分钟	到

[daɪ'dʒest] ,

digest	,
消化	,

结果表明，新鲜生蚝需要两个小时五十五分钟才能消化。

[ænd; ənd] [stjuːd] [freʃ] ['ɔɪstə(r)z] [θriː] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] ['aʊəz] [fɔː(r); fə(r)][daɪ'dʒestʃən; dɪ'dʒestʃən] ;

and	stewed	fresh	oysters	three	and	a	half	hours	for	digestion	;
和	炖	新鲜的	牡蛎	三	和	一个	一半	小时	为了	消化	;

[ə'genst] [wʌn]['aʊə(r)][fɔː(r); fə(r)] [bɔɪld] [traɪp] ,

against	one	hour	for	boiled	tripe	,
反对	一	小时	为了	煮沸	肚	,

炖鲜牡蛎需要三个半小时才能消化；而煮牛肚只需要一个小时。

[ænd; ənd] [θriː] ['aʊəz] [fɔː(r); fə(r)][rəʊst][ɔː(r)] [bɔɪld] [biːf] [ɔː(r)] ['mʌtn] .

and	three	hours	for	roast	or	boiled	beef	or	mutton	.
和	三	小时	为了	烤	或者	煮沸	牛肉	或者	羊肉	.

烤牛肉或煮牛肉或羊肉需要三个小时。

" [ðə; ði]['dʒen(ə)rəl] [ɪm'preʃ(ə)n] [ə'mʌŋ] [ðə; ði]['pi:p(ə)l][ɪz] ,

"	The	general	impression	among	the	people	is	,
"	这	一般的	印象	之中	这	人们	是	,

"民众普遍的印象是，

[ðæt] [rɔ:] ['ɔɪstə(r)z][daɪ'dʒest]['ɔ:ləʊst][æz; əz] [su:n] [æz; əz] [ðeɪ] [bɪ'kʌm] [ɒv; əv][ðə; ði] [seɪm]

that	raw	oysters	digest	almost	as	soon	as	they	become	of	the	same
那	生的	牡蛎	消化	几乎	作为	很快	作为	他们	变得	的	这	相同的

['temprətʃə(r)] [ɒv; əv][ðə; ði] ['stʌmək] .

temperature	of	the	stomach	.
温度	的	这	胃	.

生蚝一旦达到胃部的温度，几乎就能立即被消化。

[kʊkt] ['ɔɪstə(r)z] .

COOKED	OYSTERS	.
煮熟	牡蛎	.

熟牡蛎。

[stju:d] ['ɔɪstə(r)z] . — [bɔɪl][hɑ:f][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] ; [ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə][ˌaɪ 'ti:][ɪ'lev(ə)n] [gʊd] - [saɪzd]

Stewed	Oysters	.	—	Boil	half	a	pint	of	milk	;	add	to	it	eleven	good	-	sized
炖	牡蛎	.	—	熬	一半	一个	品脱	的	牛奶	;	添加	到	它	十一	好的	-	尺寸

['ɔɪstə(r)z] ,

oysters	,
牡蛎	,

炖牡蛎——将半品脱牛奶煮沸；加入十一个个头适中的牡蛎，

[ə; eɪ]['wɔ:lnʌt][ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv][sɔ:lt][ænd; ənd][ɒv; əv]['pepə(r)] .

a	walnut	of	butter	,	a	dash	of	salt	and	of	pepper	.
一个	核桃	的	黄油	,	一个	短跑	的	盐	和	的	胡椒	.

一核桃大小的黄油，少许盐和胡椒粉。

[ə'laʊ] [ðə; ði][mɪlk][tu:; tə][bɔɪl] [ʌp][dʒʌst][wʌns] , [ænd; ənd] [sɜ:v] .

Allow	the	milk	to	boil	up	just	once	,	and	serve	.
允许	这	牛奶	到	熬	向上	只是	一次	,	和	服务	.

牛奶只需煮沸一次即可饮用。

[ðə; ði]['ævərɪdʒ] [kʊk] [pʊts][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z][ɒn][fɜ:st] , [ænd; ənd]['ɑ:ftə(r)] [ðeɪ] [bɔɪl][kəʊld][mɪlk][ɪz] ['ædɪd]

The	average	cook	puts	the	oysters	on	first	,	and	after	they	boil	cold	milk	is	added
这	平均的	厨师	放置	这	牡蛎	在	第一的	,	和	后	他们	熬	寒冷的	牛奶	是	额外

.

:

.

一般厨师会先放入牡蛎，煮沸后再加入冷牛奶。

[wen] [ðə; ði][mɪlk] [bɔɪlz] , [ðə; ði] [stju:] [ɪz] [sɜ:vd] .

When	the	milk	boils	,	the	stew	is	served	.
什么时候	这	牛奶	沸腾	,	这	炖	是	服务	.

牛奶煮沸后，炖菜就可以上桌了。

[ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ɒv; əv] [sʌtʃ] ['tri:tmənt] [ɒv; əv][ðə; ði]['ɔɪstə(r)] ['kɔ:zɪz] [ˌaɪ 'ti:][tu:; tə] ['ʃrɪv(ə)l] [səʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'ti:]

The	result	of	such	treatment	of	the	oyster	causes	it	to	shrivel	so	that	it
这	结果	的	这样的	治疗	的	这	牡蛎	原因	它	到	萎缩	所以	那	它

[ɪz] ['hɑ:dli] ['rekəgnaɪzəbl; ˌrekəg'naɪzəbl] ,

is	hardly	recognizable	,
是	几乎	可识别的	,

这样处理牡蛎会导致牡蛎萎缩，以至于几乎无法辨认。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [gʊd] - [saɪzd]['ɔɪstə(r)] [bɪ'kʌmz] [ə; eɪ][mɪə(r)][spræt] .

and	a	good	-	sized	oyster	becomes	a	mere	sprat	.
和	一个	好的	-	尺寸	牡蛎	变成	一个	仅仅	鲱鱼	.

一只个头不错的牡蛎就变成了一只小鲱鱼。

[frɒm; frəm] [ðɪs] ['prəʊses][ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] [ə'rɪdʒɪneɪtɪd][ðə; ði] ['eɪnʃənt] [mɒθ] - ['i:t(ə)n][dʒəʊks][ə'baʊt]

From	this	process	of	cooking	originated	the	ancient	moth	-	eaten	jokes	about
从	这	过程	的	烹饪	起源于	这	古老的	蛾	-	吃	笑话	关于

[tʃɜ:tʃ] - [feə(r)] [stju:z] .

church	-	fair	stews	.
教会	-	公平的	炖菜	.

正是这种烹饪过程催生了关于教堂集市炖菜的古老笑话。

[kʊkt] [æz; əz][ɪn][ðə; ði] ['fɔ:gəʊɪŋ] ['resəpi] , [ðə; ði]['ɔɪstə(r)] [rɪ'teɪnz] [ɪts] [plʌmp] [ˌkærəktə'rɪstɪks] . -

Cooked	as	in	the	foregoing	recipe	,	the	oyster	retains	its	plump	characteristics	.	22
煮熟	作为	在	这	前文	食谱	,	这	牡蛎	保留	它是	丰满	特征	.	-

按照上述食谱烹制，牡蛎仍能保持其饱满的口感。22

[ˌfɪlə'delfiə] [fraɪd] ['ɔɪstə(r)z] . — [ðə; ði] ['ɔ:θə(r)] [ə'rɪdʒənəli] ['pʌblɪʃt] [ðɪs] ['resəpi][ɪn][ðə; ði] [nju:] [jɔ:k]

Philadelphia	Fried	Oysters	.	—	The	author	originally	published	this	recipe	in	the	New	York
费城	油煎	牡蛎	.	—	这	作者	起初	已发布	这	食谱	在	这	新的	约克

“ ['i:vnɪŋ] [sʌn] ” [baɪ] [rɪ'kwest] .

“	Evening	Sun	”	by	request	.
“	晚上	太阳	”	经过	要求	.

费城炸牡蛎——作者最初应邀在纽约《晚报》上发表了这道食谱。

[ðə; ði] ['ævərɪdʒ] [nju:] ['jɔ:kə(r)] [meɪ] [kɔ:l][ðə; ði] ['sɪti] [ɒv; əv] ['brʌðəli] [lʌv] [ə; eɪ] ['sli:pi] [sɔ:t] [ɒv; əv][ə; eɪ]

The	average	New	Yorker	may	call	the	City	of	Brotherly	Love	a	sleepy	sort	of	a
这	平均的	新的	约克人	可能	称呼	这	城市	的	兄弟般的	爱	一个	困	种类	的	一个

[pleɪs] ,

place	,
地方	,

一般的纽约人可能会觉得这座“兄弟之城”是个有点沉闷的地方。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'ti:][ɪz][waɪd] [ɪ'nʌf] [ə'weɪk] [ˌgæstrə'nɒmɪkli] .

but	it	is	wide	enough	awake	gastronomically	.
但	它	是	宽的	足够的	醒	美食	.

但它在美食方面却足够开放。

[ˌaɪ 'ti:][hæz; həz] [wɪ'ðɪn] [ɪts] ['sɪti] ['lɪmɪts] [kʊks] [hu:] [prɪ'peə(r)][fraɪd]['ɔɪstə(r)z] [ðæt] ['feəli] [melt] [ɪn] [wʌnz]

It	has	within	its	city	limits	cooks	who	prepare	fried	oysters	that	fairly	melt	in	one's
它	有	之内	它是	城市	限制	厨师	WHO	准备	油煎	牡蛎	那	相当	熔化	在	一个人的

[maʊθ] .

mouth	.
嘴	.

市内有一些厨师能做出入口即化的炸牡蛎。

[ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)][səʊ] ['delɪkət] [ðæt] [ðeə(r)][ɪz][nɒt][ə; eɪ] [pæŋ] [ɒv; əv] [dɪs'pepsiə] [ɪn][ə; eɪ] [həʊl] ['wɪntərz]

They	are	so	delicate	that	there	is	not	a	pang	of	dyspepsia	in	a	whole	winter's
他们	是	所以	精美的	那	那里	是	不是	一个	疼痛	的	消化不良	在	一个	所有的	冬天的

[sə'plaɪ] [ɒv; əv][ðə; ði] ['tu:θsəm] ['deinti] .

supply	of	the	toothsome	dainties	.
供应	的	这	美味的	精致小点心	.

它们非常精致，即使整个冬天都享用这些美味佳肴，也不会引起一丝消化不良的症状。

[ðə; ði][ˌrepju'teɪʃ(ə)n][ɒv; əv] - [ˌfɪlə'delfiə] [fraɪd]['ɔɪstə(r)z][ɪk'stendz; ek-][frɒm; frəm] [meɪn] [tu:; tə]

The	reputation	of	Finneli's	Philadelphia	fried	oysters	extends	from	Maine	to
这	名声	的	-	费城	油煎	牡蛎	扩展	从	缅因州	到

[ˌkælə'fɔ:niə] ;

California	;
加利福尼亚州	;

芬内利费城炸牡蛎的名声从缅因州一直传到加利福尼亚州；

[ænd; ənd] [ɪ'mens] [sʌmz] [hæv; həv] [bi:n] ['ɒfəd] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði]['resəpi] ,

and	immense	sums	have	been	offered	for	the	recipe	,
和	巨大	总和	有	到过	提供	为了	这	食谱	,

有人出价巨额资金想要购买这份配方。

[bʌt; bət][ɪts]['əʊnə(r)] [wʊd] [nɒt] [sel] [hɪz; ɪz]['si:krət][æt; ət]['eni] [praɪs] .

but	its	owner	would	not	sell	his	secret	at	any	price	.
但	它是	所有者	会	不是	卖	他的	秘密	在	任何	价格	.

但他的主人无论如何也不会出卖他的秘密。

[bi:t] [ʌp] [θri:] [egz] ['θʌrəli] ; [ˌeɪ di: 'di:][hɑ:f][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['ɔɪstə(r)] - [dʒu:s] , [ə; eɪ]['pepə(r)] -

Beat	up	three	eggs	thoroughly	;	add	half	a	pint	of	oyster	-	juice	,	a	pepper	-
打	向上	三	鸡蛋	彻底	;	添加	一半	一个	品脱	的	牡蛎	-	汁	,	一个	胡椒	-

['spu:nfʊl] [ɒv; əv] [keɪ'en] ,

spoonful	of	cayenne	,
一勺	的	辣椒	,

将三个鸡蛋充分打散；加入半品脱牡蛎汁，一茶匙辣椒粉，

[ə; eɪ] ['sɔ:lt,spu:n,fʊl] [ɒv; əv] [blæk] ['pepə(r)] , [ə; eɪ] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ɒv; əv][sɔ:lt] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['ti:spu:nfʊl]

a	saltspoonful	of	black	pepper	,	a	tablespoonful	of	salt	,	and	a	teaspoonful
一个	一勺盐	的	黑色的	胡椒	,	一个	一汤匙	的	盐	,	和	一个	一茶匙

[ɒv; əv] ['ɪŋglɪʃ] ['mʌstəd] .

of	English	mustard	.
的	英语	芥末	.

一茶匙黑胡椒粉，一汤匙盐，一茶匙英式芥末酱。

[wɜ:k] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][tu:; tə][ə; eɪ]['bætə(r)] , [ænd; ənd]['grædʒuəli][ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv][ɔɪl] .

Work	the	mixture	to	a	batter	,	and	gradually	add	a	gill	of	oil	.
工作	这	混合物	到	一个	连击	,	和	逐步地	添加	一个	鳃	的	油	.

将混合物搅拌成面糊，然后逐渐加入一勺油。

[naʊ] ['kɒmz] [ðə; ði][mɔ:(r)][pə'tɪkjələ(r)] [pɑ:t] [ɒv; əv][ðə; ði] ['fɔ:mjələ] .

Now	comes	the	more	particular	part	of	the	formula	.
现在	来	这	更多的	特别的	部分	的	这	公式	.

现在到了公式中更具体的部分。

['kʌvə(r)][ə; eɪ] [bɔ:d] [ɔ:(r)] [pɑ:t] [ɒv; əv][ə; eɪ]['teɪb(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv]['krækə(r)] - [krʌmz] [hɑ:f]

Cover	a	board	or	part	of	a	table	with	a	layer	of	cracker	-	crumbs	half
覆盖	一个	木板	或者	部分	的	一个	桌子	和	一个	层	的	饼干	-	面包屑	一半

[æn; ən] [ɪntʃ] [di:p] .

an	inch	deep	.
一个	英寸	深的	.

在木板或部分桌面上铺上一层半英寸厚的饼干屑。

[dreɪn] ['fɪfti] ['ɔɪstə(r)z] [fri:] [frɒm; frəm]['lɪkwɪd] , [pleɪs] [ðem; ðəm][ɒn][ðə; ði]['krækə(r)] - [krʌmz] , [ænd; ənd]

Drain	fifty	oysters	free	from	liquid	,	place	them	on	the	cracker	-	crumbs	,	and
流走	五十	牡蛎	自由的	从	液体	,	地方	他们	在	这	饼干	-	面包屑	,	和

[dredʒ] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm][mɔ:(r)]['krækə(r)] - [krʌmz] .

dredge	over	them	more	cracker	-	crumbs	.
疏通	超过	他们	更多的	饼干	-	面包屑	.

将五十个牡蛎沥干水分，放在饼干碎上，再在上面撒上更多的饼干碎。

[si:] [tu:; tə][ˌaɪ 'ti:] [ðæt] [wʌn]['ɔɪstə(r)][ɪz][nɒt][ɒn][tɒp][ɒv; əv][ə'nʌðə(r)] .

See	to	it	that	one	oyster	is	not	on	top	of	another	.
看	到	它	那	一	牡蛎	是	不是	在	顶部	的	其他	.

务必确保牡蛎之间没有重叠。

[pɪk] [ʌp] [i:tʃ] ['ɔɪstə(r)][baɪ][ɪts] [bɪəd] , -

Pick	up	each	oyster	by	its	beard	,	23
挑选	向上	每个	牡蛎	经过	它是	胡须	,	-

捏住牡蛎的须状物，23

[ænd; ənd][dɪp][ˌaɪ 'ti:][ɪn][ðə; ði]['bætə(r)] .

and	dip	it	in	the	batter	.
和	蘸	它	在	这	连击	.

然后蘸上面糊。

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ]['kwɒntəti][ɒv; əv] [bred] - [krʌmz] ['greɪtɪd][frɒm; frəm][ðə; ði] [waɪt] [pɑːt][ɒv; əv]

Have	ready	a	quantity	of	bread	-	crumbs	grated	from	the	white	part	of
有	准备好	一个	数量	的	面包	-	面包屑	磨碎的	从	这	白色的	部分	的

[steɪl] [bred] ;

stale	bread	;
陈旧	面包	;

准备一些用隔夜面包的白色部分磨碎的面包屑;

[spred] [ðɪs] [aʊt][ɒn][ðə; ði]['teɪb(ə)l] ,

spread	this	out	on	the	table	,
传播	这	出去	在	这	桌子	,

把这些摊在桌子上，

[ænd; ənd]['ɑːftə(r)][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z][hæv; həv] [biːn] [dip] [ɪn][ðə; ði]['bætə(r)] [leɪ] [ðem; ðəm] ['keəfəli] [ɒn]

and	after	the	oysters	have	been	dipped	in	the	batter	lay	them	carefully	on
和	后	这	牡蛎	有	到过	浸入	在	这	连击	躺	他们	小心	在

[ðə; ði] [bred] - [krʌmz] [tuː] ['ɪntʃɪz] [ə'pɑːt] .

the	bread	-	crumbs	two	inches	apart	.
这	面包	-	面包屑	二	英寸	除	.

将牡蛎蘸上面糊后，小心地将它们放在面包屑上，彼此间隔两英寸。

['ɑːftə(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][ɔːl] [spred] [aʊt] , [tɜːn] [ðem; ðəm]['əʊvə(r)] ['niːtli] , [wɪtʃ] [wɪl] [bred] - [krʌm]

After	they	are	all	spread	out	,	turn	them	over	neatly	,	which	will	bread	-	crumb
后	他们	是	全部	传播	出去	,	转动	他们	超过	整齐地	,	哪个	将要	面包	-	屑

[ðə; ði]['ʌðə(r)][saɪd] .

the	other	side	.
这	其他	边	.

将它们全部摊开后，整齐地翻面，这样另一面也会沾上面包屑。

[dɪp][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['bætə(r)] [ə'gen] [baɪ] ['teɪkɪŋ] [həʊld][ɒv; əv][ðə; ði] [bɪəd] ,

Dip	them	in	the	batter	again	by	taking	hold	of	the	beard	,
蘸	他们	在	这	连击	再次	经过	采取	抓住	的	这	胡须	,

抓住胡须，再次将它们浸入面糊中。

[ænd; ənd] [ə'gen] [spred] [ðem; ðəm] [aʊt][ɒn][ðə; ði] [bred] - [krʌmz] .

and	again	spread	them	out	on	the	bread	-	crumbs	.
和	再次	传播	他们	出去	在	这	面包	-	面包屑	.

然后再次将它们均匀地铺在面包屑上。

['ʌndə(r)][nəʊ] ['sɜːkəmstənsɪz] [pleɪs] [wʌn]['ɔɪstə(r)][ɒn] [tɒp][ɒv; əv][ə'nʌðə(r)] , [ɔː(r)][ɪn] ['eni] [wei] [pres]

Under	no	circumstances	place	one	oyster	on	top	of	another	,	or	in	any	way	press
在下面	不	情况	地方	一	牡蛎	在	顶部	的	其他	,	或者	在	任何	方式	按

[ðem; ðəm] [tə'geðə(r)] ;

them	together	;
他们	一起	;

任何情况下都不要将一个牡蛎放在另一个牡蛎上面，或者以任何方式将它们挤压在一起;

[ðɪs] [wʊd] [meɪk] [ðem; ðəm] ['hevi] .

this	would	make	them	heavy	.
这	会	制作	他们	重的	.

这样会使它们变得很重。

[wen] [ðə; ði][fæt][ɪz][səʊ][hɒt] [ðæt] [ðə; ði] [sməʊk] [frɒm; frəm][ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [lait] [ə; eɪ] [mætʃ] ,

When	the	fat	is	so	hot	that	the	smoke	from	it	would	light	a	match	,
什么时候	这	胖的	是	所以	热的	那	这	抽烟	从	它	会	光	一个	匹配	,

当油脂温度高到冒出的烟能点燃火柴时，

[ðen] [fraɪ][ðem; ðəm][baɪ] [ə'gen] ['teɪkɪŋ] [həʊld][ɒv; əv][ðə; ði] [bɪəd] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ,

then	fry	them	by	again	taking	hold	of	the	beard	,	one	at	a	time	,
然后	炒	他们	经过	再次	采取	抓住	的	这	胡须	,	一	在	一个	时间	,

然后再次抓住胡须，一次一个地煎炸它们。

[ænd; ənd] ['drɒpɪŋ] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ðiː][fæt] .

and	dropping	them	into	the	fat	.
和	下降	他们	进入	这	胖的	.

然后把它们扔进脂肪里。

[wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [dɑːk] [braʊn] , [teɪk] [ðem; ðəm] [ʌp] , [ænd; ənd] [struː] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ə; eɪ]

When	they	are	dark	brown	,	take	them	up	,	and	strew	over	them	a
什么时候	他们	是	黑暗的	棕色的	,	拿	他们	向上	,	和	胪	超过	他们	一个

['kwɒntəti] [ɒv; əv][sɔːlt] .

quantity	of	salt	.
数量	的	盐	.

当它们变成深褐色时，把它们捞出来，在上面撒上一些盐。

[ðə; ðiː]['siːkrət][ɪz][ɪn] ['keəfəli] ['hændlɪŋ] [ðə; ðiː]['ɔɪstə(r)]['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [biːn] ['bredɪd] .

The	secret	is	in	carefully	handling	the	oyster	after	it	has	been	breaded	.
这	秘密	是	在	小心	处理	这	牡蛎	后	它	有	到过	裹面包屑的	.

秘诀在于牡蛎裹上面包屑后要小心处理。

[haʊ] ['dɪfrəntli] [njuː] [jɔːk] ['restrɒnts] [sɜːv] [fraɪd]['ɔɪstə(r)z] !

How	differently	New	York	restaurants	serve	fried	oysters	!
如何	不同	新的	约克	餐厅	服务	油煎	牡蛎	!

纽约餐厅烹制炸牡蛎的方式真是与众不同！

[ɪn]['ɔːlməʊst] ['evri] ['iːtɪŋ] [pleɪs] [ɪn][ðə; ðiː]['sɪti] ,

In	almost	every	eating	place	in	the	city	,
在	几乎	每一个	吃	地方	在	这	城市	,

在城里几乎每一家餐馆，

[wʌn] [siːz] [paɪlz] [ɒv; əv]['ɔɪstə(r)z] ['kʌvəd] [wɪð] [ə; eɪ]['bætə(r)] [ðæt] ['pleɪnli] [ʃəʊz] [ðə; ðiː] [kʊk]

one	sees	piles	of	oysters	covered	with	a	batter	that	plainly	shows	the	cook
一	看到	堆	的	牡蛎	涵盖	和	一个	连击	那	显然	演出	这	厨师

['pɜːpəsli] [prest] [ðem; ðəm] [bɪ'twiːn] [hɪz; ɪz][hændz] .

purposely	pressed	them	between	his	hands	.
故意	按下	他们	之间	他的	双手	.

可以看到成堆的牡蛎裹着一层面糊，很明显厨师特意用手将它们压在了一起。

[wen] [sɜːvd] [ðeɪ] [lʊk] [mɔː(r)][laɪk]['lɪvə(r)] - [pædz][ðæn; ðən]['hjuːmən] [fuːd] .

When	served	they	look	more	like	liver	-	pads	than	human	food	.
什么时候	服务	他们	看	更多的	喜欢	肝	-	垫子	比	人类	食物	.

端上桌后，它们看起来更像是肝脏垫片，而不是人类的食物。

['nʌθɪŋ] [ʃɔːt] [ɒv; əv][ə; eɪ]['hjuːmən] ['ɒstrɪtʃ] [kʊd; kəd] ['pɒsəbli] [daɪ'dʒest][ðem; ðəm] .

Nothing	short	of	a	human	ostrich	could	possibly	digest	them	.
没有什么	短的	的	一个	人类	鸵鸟	可以	可能	消化	他们	.

只有像鸵鸟一样的人才能消化它们。

[ðə; ðiː] [ˌfɪlə'delfiə] ['ɔɪstə(r)] , [haʊ'evə(r)] , [ɪz][ə; eɪ] ['kʌlɪnəri] ['pəʊɪm] . -

The	Philadelphia	oyster	,	however	,	is	a	culinary	poem	.	24
这	费城	牡蛎	,	然而	,	是	一个	烹饪	诗	.	-

然而，费城牡蛎却是一首美食诗篇。24

['kʌri] [ɒv; əv]['ɔɪstə(r)z] . — [pʊt][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ][pæn] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]

Curry	of	Oysters	.	—	Put	an	ounce	of	butter	in	a	pan	;	add	to	it	a
咖喱	的	牡蛎	.	—	放	一个	盎司	的	黄油	在	一个	平底锅	;	添加	到	它	一个

['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['kʌri] - ['paʊdə(r)] ,

teaspoon	of	curry	-	powder	,
茶匙	的	咖喱	-	粉末	,

牡蛎咖喱——在平底锅中放入一盎司黄油；加入一茶匙咖喱粉，

[ænd; ənd]['wɔːtə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːnɪŋ] .

and	water	enough	to	prevent	burning	.
和	水	足够的	到	防止	燃烧	.

并加入足够的水以防止烧焦。

[pʊt] [ˌfɪfˈtiːn] [ˈɔɪstə(r)z] [ɪn] [dʒʌst] [ˈwɔːtə(r)] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [ˈkʌvə(r)] [ðem; ðəm] , [ˈsɪmə(r)] [θriː] [ˈmɪnɪts] ,

Put	fifteen	oysters	in	just	water	enough	to	cover	them	,	simmer	three	minutes	,
放	十五	牡蛎	在	只是	水	足够的	到	覆盖	他们	,	煨	三	分钟	,

将十五个牡蛎放入刚好没过牡蛎的水中，小火煮三分钟。

[ænd; ənd] [dreɪn] ; [ˈθɪkən] [ðə; ði] [brɒθ] [wɪð] [ə; eɪ] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈflaʊə(r)] , [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] ,

and	drain	;	thicken	the	broth	with	a	teaspoonful	of	flour	,	salt	to	taste	,
和	流走	;	加厚	这	肉汤	和	一个	一茶匙	的	面粉	,	盐	到	品尝	,

沥干水分；用一茶匙面粉勾芡，加盐调味。

[stɜː(r)] [ðɪs] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [ˈkʌri] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [ˈɔɪstə(r)z] , [ˈsɪmə(r)] [ə; eɪ] [ˈməʊmənt] , [ænd; ənd] [sɜːv]

stir	this	into	the	curry	;	add	the	oysters	,	simmer	a	moment	,	and	serve
搅拌	这	进入	这	咖喱	;	添加	这	牡蛎	,	煨	一个	片刻	,	和	服务

[wɪð] [bɔɪld] [raɪs] .

with	boiled	rice	.
和	煮沸	米	.

将此拌入咖喱中；加入牡蛎，煨一会儿，配米饭食用。

[ˈpɪkld] - [ˈɔɪstə(r)] [ˈɒmlət] . — [rɪns] [sɪks] [spaɪst] [ɔː(r)] [ˈpɪkld] [ˈɔɪstə(r)z] [ɪn] [kəʊld] [ˈwɔːtə(r)] .

Pickled	-	Oyster	Omelet	.	—	Rinse	six	spiced	or	pickled	oysters	in	cold	water	.
腌制	-	牡蛎	煎蛋卷	.	—	冲洗	六	加香料	或者	腌制	牡蛎	在	寒冷的	水	.

腌牡蛎煎蛋卷——将六个腌制或调味牡蛎用冷水冲洗干净。

[dɪˈvaɪd] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] [ˈɪntuː] [ˈlɪt(ə)l] [bɔːlz] , [ænd; ənd] [rəʊl] [ðem; ðəm] [ɪn] [ˈflaʊə(r)] ;

Divide	an	ounce	of	butter	into	little	balls	,	and	roll	them	in	flour	;
划分	一个	盎司	的	黄油	进入	小的	球	,	和	卷	他们	在	面粉	;

将一盎司黄油分成小球，然后在面粉中滚一滚；

[pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈsɔːspən] , [hiːt] [ˈgrædʒuəli] , [ænd; ənd] [wɪsk] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] ;

put	them	in	a	saucepan	,	heat	gradually	,	and	whisk	to	a	cream	;
放	他们	在	一个	平底锅	,	热	逐步地	,	和	拂	到	一个	奶油	;

将它们放入平底锅中，慢慢加热，搅拌成奶油状；

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] [hɒt] [ˈwɔːtə(r)] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [ˈpepə(r)] .

add	a	gill	of	hot	water	,	salt	and	pepper	.
添加	一个	鳃	的	热的	水	,	盐	和	胡椒	.

加入一升热水、盐和胡椒粉。

[kʌt] [ðə; ði] [ˈɔɪstə(r)z] [ɪn] [tuː] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˈbʌtə(r)] .

Cut	the	oysters	in	two	,	and	add	to	the	butter	.
切	这	牡蛎	在	二	,	和	添加	到	这	黄油	.

将牡蛎切成两半，加入黄油中。

[prɪˈpeə(r)] [æn; ən] [ˈɒmlət] [ɪn] [ðə; ði] [ˈjuːʒuəl] [ˈmænə(r)] ; [bɪˈfɔː(r)] [ˈfəʊldɪŋ] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [ˈɔɪstə(r)z] ;

Prepare	an	omelet	in	the	usual	manner	;	before	folding	,	add	the	oysters	;
准备	一个	煎蛋卷	在	这	通常	方式	;	前	折叠式的	,	添加	这	牡蛎	;

按照平常的方法准备煎蛋卷；在折叠之前，加入牡蛎；

[tɜːn] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [hɒt] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [sɜːv] .

turn	out	on	a	hot	dish	,	and	serve	.
转动	出去	在	一个	热的	盘子	,	和	服务	.

盛入热盘中即可食用。

[ˈdevəld] [ˈɔɪstə(r)z] [ɒn] [təʊst] . — [mɪks] [təˈgeðə(r)] [ə; eɪ] [ˈhiːpɪŋ] [ˈsɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [ˈmʌstəd] [ˈflaʊə(r)] ,

Deviled	Oysters	on	Toast	.	—	Mix	together	a	heaping	saltspoonful	of	mustard	flour	,
魔鬼	牡蛎	在	吐司	.	—	混合	一起	一个	堆积	一勺盐	的	芥末	面粉	,

魔鬼牡蛎吐司——将一大勺芥末粉混合在一起，

[hɑːf][ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv] [waɪt] ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][ðə; ðiː][jəʊk][ɒv; əv][wʌn]

half	a	saltspoonful	each	of	white	pepper	and	salt	,	and	the	yolk	of	one
一半	一个	一勺盐	每个	的	白色的	胡椒	和	盐	,	和	这	蛋黄	的	一

[eg] .

egg	.
蛋	.

半勺白胡椒粉和半勺盐，以及一个蛋黄。

[dɪp][sɪks]['ɔɪstə(r)z][ɪn][ðə; ðiː] [peɪst] , [ðen] [ɪn][faɪn] [krʌmz] , [ænd; ənd][brɔɪl]['əʊvə(r)][ə; eɪ] ['mɒdərət]

Dip	six	oysters	in	the	paste	,	then	in	fine	crumbs	,	and	broil	over	a	moderate
蘸	六	牡蛎	在	这	粘贴	,	然后	在	美好的	面包屑	,	和	烤	超过	一个	缓和

['faɪə(r)] .

fire	.
火	.

将六只牡蛎蘸上酱料，再裹上细面包屑，用中火烤制。

[wen] [dʌn] , [ə'reɪndʒ] [ɒn] [təʊst] , [ænd; ənd] [skwiːz] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ðə; ðiː][dʒuːs][ɒv; əv][hɑːf][ə; eɪ]

When	done	,	arrange	on	toast	,	and	squeeze	over	them	the	juice	of	half	a
什么时候	完毕	,	安排	在	吐司	,	和	挤	超过	他们	这	汁	的	一半	一个

['leɪmən] .

lemon	.
柠檬	.

做好后，将它们放在烤面包片上，挤上半个柠檬的汁。

['pɪkld] ['ɔɪstə(r)z] . — [ə; eɪ][fjuː] ['pɪkld] ['ɔɪstə(r)z] [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [ɪn'sted] [ɒv; əv][klæmz]['djʊərɪŋ]

Pickled	Oysters	.	—	A	few	pickled	oysters	may	be	served	instead	of	clams	during
腌制	牡蛎	.	—	一个	很少	腌制	牡蛎	可能	是	服务	反而	的	蛤蜊	期间

[wɔːm] ['weðə(r)] .

warm	weather	.
温暖的	天气	.

腌牡蛎——天气温暖时，可以用腌牡蛎代替蛤蜊。

[skɔːld][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv]['ɔɪstə(r)z][ə; eɪ]['məʊmənt] , [dreɪn] , [ænd; ənd] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][dʒ'ɑːz] .

Scald	a	quart	of	oysters	a	moment	,	drain	,	and	put	them	in	jars	.
烫伤	一个	夸脱	的	牡蛎	一个	片刻	,	流走	,	和	放	他们	在	罐子	.

将一夸脱牡蛎用沸水焯一下，沥干水分，然后放入罐子里。

[tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] oyster25

To	a	pint	of	oyster25
到	一个	品脱	的	oyster25

一品脱牡蛎25

['lɪkə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][hɒt]['vɪnɪgə(r)] ;

liquor	,	add	half	a	pint	of	hot	water	and	half	a	pint	of	hot	vinegar	;
酒	,	添加	一半	一个	品脱	的	热的	水	和	一半	一个	品脱	的	热的	醋	;

将酒加入半品脱热水和半品脱热醋；

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ðiː]['ɔɪstə(r)z] ; [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [kləʊvz] , [fɔː(r)] [həʊl] ['pepəz] , [ə; eɪ] [smɔːl] [bɪt][ɒv; əv]

pour	over	the	oysters	;	add	three	cloves	,	four	whole	peppers	,	a	small	bit	of
倒	超过	这	牡蛎	;	添加	三	丁香	,	四	所有的	辣椒	,	一个	小的	少量	的

[meɪs] ,

mace	,
锤	,

将酱汁淋在牡蛎上；加入三瓣丁香、四个整椒、少许肉豆蔻皮。

[ænd; ənd][ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv]['leɪmən] , [tuː; tə] [iːtʃ] [dʒɑː(r)] .

and	a	slice	of	lemon	,	to	each	jar	.
和	一个	片	的	柠檬	,	到	每个	罐	.

每个罐子里再放一片柠檬。

[ðɪs] [wɪl] [biː; bi] [sə'fɪʃ(ə)nt] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] [fruːt] - [dʒ'ɑːz] .

This	will	be	sufficient	for	two	ordinary	fruit	-	jars	.
这	将要	是	充足的	为了	二	普通的	水果	-	罐子	.

这足够装两个普通的水果罐了。

['skæləpt; 'skɒləpt] ['ɔɪstə(r)z] . — [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['jeləʊ] [dɪʃ] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]

Scalloped	Oysters	.	—	Put	in	the	bottom	of	a	yellow	dish	two	ounces	of
扇贝状的	牡蛎	.	—	放	在	这	底部	的	一个	黄色的	盘子	二	盎司	的

[swiːt] ['bʌtə(r)] ,

sweet	butter	,
甜的	黄油	,

扇贝牡蛎——在黄色盘子底部放入两盎司甜黄油，

[dɪ'vaɪdɪd] ['ɪntuː] ['lɪt(ə)l] ['piːsɪz] .

divided	into	little	pieces	.
分割	进入	小的	件	.

分成小块。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [rɔː] ['ɔɪstə(r)z] , [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [wɪð] ['krækə(r)] - [dʌst] [ɔː(r)]

Add	a	layer	of	raw	oysters	,	and	cover	them	with	cracker	-	dust	or
添加	一个	层	的	生的	牡蛎	,	和	覆盖	他们	和	饼干	-	灰尘	或者

[bred] - [krʌmz] ,

bread	-	crumbs	,
面包	-	面包屑	,

铺上一层生蚝，再撒上饼干碎或面包屑。

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [tuː; tə] [teɪst] ; [ə'nʌðə(r)] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] ['ɔɪstə(r)z] ,

and	add	salt	and	pepper	to	taste	;	another	layer	of	oysters	,
和	添加	盐	和	胡椒	到	品尝	;	其他	层	的	牡蛎	,

根据口味加入盐和胡椒粉；再铺一层牡蛎。

[ænd; ənd] [səʊ] [ɒn] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪz] [fʊl] , [ðə; ði] [lɑːst] [ɔː(r)] [tɒp] ['leɪə(r)] [tuː; tə] [biː; bi] [krʌmz] ,

and	so	on	until	the	dish	is	full	,	the	last	or	top	layer	to	be	crumbs	,
和	所以	在	直到	这	盘子	是	满的	,	这	最后的	或者	顶部	层	到	是	面包屑	,

如此反复，直到盘子装满，最上面一层是面包屑。

[ænd; ənd] [bɪ'twiːn] [iːtʃ] ['leɪə(r)] [ðeə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .

and	between	each	layer	there	should	be	a	small	amount	of	butter	.
和	之间	每个	层	那里	应该	是	一个	小的	数量	的	黄油	.

每层之间应该放少量黄油。

['mɔɪsn] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪbərəl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['ɔɪstə(r)] ['lɪkwɪd] ,

Moisten	the	ingredients	with	a	liberal	quantity	of	oyster	liquid	,
濡	这	原料	和	一个	自由主义	数量	的	牡蛎	液体	,

用大量的牡蛎汁润湿食材，

[pʊt] [smɔːl] ['bʌtə(r)] [bɔːlz] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [beɪk] [ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] ['kʌlə(r)] .

put	small	butter	balls	on	top	of	the	dish	,	and	bake	a	delicate	brown	color	.
放	小的	黄油	球	在	顶部	的	这	盘子	,	和	烤	一个	精美的	棕色的	颜色	.

在菜肴顶部放上小块黄油，烤至淡棕色。

['ɔɪstə(r)z] [wɜː(r); wə(r)] ['fɔːməli] [beɪkt] [ɪn] [ə; eɪ] ['skæləpt; 'skɒləpt] [ɔː(r)] [ʃel] - [ʃeɪpt] [dɪʃ] , [hens]

Oysters	were	formerly	baked	in	a	scalloped	or	shell	-	shaped	dish	,	hence
牡蛎	是	以前	烘焙	在	一个	扇贝状的	或者	壳	-	形状	盘子	,	因此

[ðə; ði] [neɪm] .

the	name	.
这	姓名	.

牡蛎以前是用扇贝状或贝壳状的盘子烤制的，因此得名。

['ɔɪstə(r)]['sæləd] . — [bɔɪl] [tuː] ['dʌz(ə)n] [smɔːl] ['ɔɪstə(r)z][fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] [ɪn]['wɔːtə(r)] [ɪ'nʌf]

Oyster	Salad	.	—	Boil	two	dozen	small	oysters	for	five	minutes	in	water	enough
牡蛎	沙拉	.	—	熬	二	打	小的	牡蛎	为了	五	分钟	在	水	足够的

[tuː; tə]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] ;

to	cover	them	;
到	覆盖	他们	;

牡蛎沙拉——将两打小牡蛎放入足以没过牡蛎的水中煮五分钟；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] ; [dreɪn][ænd; ənd] [kuːl] .

add	a	little	salt	and	a	tablespoonful	of	vinegar	;	drain	and	cool	.
添加	一个	小的	盐	和	一个	一汤匙	的	醋	;	流走	和	凉爽的	.

加入少许盐和一汤匙醋；沥干水分，放凉。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ]['sæləd] - [bəʊl] [ðə; ði]['sentə(r)] [liːvz] [ɒv; əv] [tuː] [hedz] [ɒv; əv] ['kæbɪdʒ] ['letɪs] ,

Put	into	a	salad	-	bowl	the	centre	leaves	of	two	heads	of	cabbage	lettuce	,
放	进入	一个	沙拉	-	碗	这	中心	树叶	的	二	头部	的	卷心菜	莴苣	,

将两颗卷心菜生菜的中心叶子放入沙拉碗中，

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] [həʊl] , [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ə; eɪ] [ˌmeɪə'neɪz] ; ['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['ɔɪstə(r)] -

add	the	oysters	whole	,	pour	over	them	a	mayonnaise	;	garnish	with	oyster	-
添加	这	牡蛎	所有的	,	倒	超过	他们	一个	蛋黄酱	;	装饰	和	牡蛎	-

[kræbz] , [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] ,

crabs	,	hard	-	boiled	eggs	,
螃蟹	,	难的	-	煮沸	鸡蛋	,

将整只牡蛎放入盘中，淋上蛋黄酱；用牡蛎蟹和煮鸡蛋装饰。

[ænd; ənd] , [ɪf] [laɪkt] , [ə; eɪ][fjuː] ['æntʃəviz] [kʌt]['ɪntuː] ['fɪlɪt] . -

and	,	if	liked	,	a	few	anchovies	cut	into	fillets	.	26
和	,	如果	喜欢	,	一个	很少	凤尾鱼	切	进入	鱼片	.	-

如果喜欢，还可以加几条切成鱼片的凤尾鱼。26

[pleɪn] [fraɪd] ['ɔɪstə(r)z] . — [æz; əz][ə; eɪ] [ruːl] , [fraɪd]['ɔɪstə(r)z][ɑː(r); ə(r)][nɒt] [sɜːvd] [æz; əz][ə; eɪ] ['brekfəst]

Plain	Fried	Oysters	.	—	As	a	rule	,	fried	oysters	are	not	served	as	a	breakfast
清楚的	油煎	牡蛎	.	—	作为	一个	规则	,	油煎	牡蛎	是	不是	服务	作为	一个	早餐

[dɪʃ] ,

dish	,
盘子	,

原味炸牡蛎——一般来说，炸牡蛎不作为早餐食用。

['əʊɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] ['kəʊtɪŋ] [wɪð] [wɪtʃ] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [sə'raʊndɪd] .

owing	to	the	coating	with	which	they	are	usually	surrounded	.
欠款	到	这	涂层	和	哪个	他们	是	通常	包围	.

由于它们通常被涂层包裹。

[sɜːvd] [pleɪn] , [haʊ'evə(r)] , [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][kwaɪt][ək'septəb(ə)l] .

Served	plain	,	however	,	they	are	quite	acceptable	.
服务	清楚的	,	然而	,	他们	是	相当	可接受	.

如果只是简单地吃，它们也相当不错。

[draɪ][ðem; ðəm] [wel] [ɪn][ə; eɪ]['næpkɪn] ,

Dry	them	well	in	a	napkin	,
干燥	他们	出色地	在	一个	餐巾	,

用餐巾纸擦干。

[ænd; ənd][rəʊl][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)][tuː; tə][ɪn'ʃʊə(r)] [ðæt] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][kwaɪt][draɪ] ,

and	roll	them	in	a	little	flour	to	insure	that	they	are	quite	dry	,
和	卷	他们	在	一个	小的	面粉	到	保证	那	他们	是	相当	干燥	,

然后裹上一层薄薄的面粉，确保它们完全干燥。

[ðen] [kʊk] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l][hɒt] ['drɪpɪŋ] .

then	cook	them	in	a	very	little	hot	dripping	.
然后	厨师	他们	在	一个	非常	小的	热的	滴落	.

然后用少量热油煎熟。

[mɪs] - “ [nju:] [kʊk] - [bʊk] ” [sez] ,
Miss Parloa's “ New Cook - Book ” says ,
错过 - “ 新的 厨师 - 书 ” 说道 ,

帕洛亚小姐的《新食谱》中写道：

“ [ə; eɪ] [kwɔ:t] [ɒv; əv]['ɔɪstə(r)z][ɪz] [ɪ'nʌf] [fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ] ['pɑ:ti] [ɒv; əv][ten] ” ([pi:] . -) .
“ a quart of oysters is enough for a party of ten ” (p . 118) .
“ 一个 夸脱 的 牡蛎 是 足够的 为了 一个 派对 的 十 ” (p . -) .

“一夸脱牡蛎足够十个人享用”（第 118 页）。

[ðeə(r)] [ɑ:(r); ə(r)][frɒm; frəm] ['twenti] [tu:; tə] ['twenti] - [faɪv]['ɔɪstə(r)z][ɪn][ə; eɪ] [kwɔ:t] , ['reəli] [mɔ:(r)]
There are from twenty to twenty - five oysters in a quart , rarely more
那里 是 从 二十 到 二十 - 五 牡蛎 在 一个 夸脱 , 很少 更多的
[ðæn; ðən] [ðɪs] .
than this .
比 这 .

一夸脱牡蛎里通常有二十到二十五个，很少超过这个数量。

['ɔɪstə(r)] [təʊst] . — [sɪ'lekt] [ˌfɪf'ti:n] [plʌmp] ['ɔɪstə(r)z] ; [tʃɒp] [ðem; ðəm] [faɪn] , [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][sɔ:lt] ,
Oyster Toast . — Select fifteen plump oysters ; chop them fine , and add salt ,
牡蛎 吐司 . — 选择 十五 丰满 牡蛎 ; 劈 他们 美好的 , 和 添加 盐 ,
['pepə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [sə'spɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['nʌtmeg] .
pepper , and a suspicion of nutmeg .
胡椒 , 和 一个 怀疑 的 肉豆蔻 .

牡蛎吐司——选用十五个饱满的牡蛎；将它们切碎，加入盐、胡椒粉和少许肉豆蔻。

[bi:t] [ʌp][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tu:] [egz] [wɪð] [ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] [kri:m] ;
Beat up the yolks of two eggs with a gill of cream ;
打 向上 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 和 一个 鳃 的 奶油 ;

将两个鸡蛋的蛋黄与一勺奶油搅打均匀；

[wɪsk] [ðɪs] ['ɪntu:][ðə; ði] ['sɪmərɪŋ] ['ɔɪstə(r)z] .
whisk this into the simmering oysters .
拂 这 进入 这 煨煮 牡蛎 .

将此混合物搅拌入正在煨煮的牡蛎中。

[wen] [set] , [pɔ:(r)][ðə; ði] [həʊl] ['əʊvə(r)]['slaɪsɪz][ɒv; əv] ['bʌtəd] [təʊst] .
When set , pour the whole over slices of buttered toast .
什么时候 放 , 倒 这 所有的 超过 切片 的 涂黄油的 吐司 .

凝固后，将酱汁全部浇在涂抹了黄油的吐司片上。

['ɔɪstə(r)] ['ɒmlət] . — [stju:] [sɪks]['ɔɪstə(r)z][ɪn][ðeə(r)] [əʊn] ['lɪkə(r)] [fɔ:(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] ; [rɪ'mu:v]
Oyster Omelet . — Stew six oysters in their own liquor for five minutes ; remove
牡蛎 煎蛋卷 . — 炖 六 牡蛎 在 他们的 自己的 酒 为了 五 分钟 ; 消除
[ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] ,
the oysters ,
这 牡蛎 ,

牡蛎煎蛋卷——将六个牡蛎用自身的汁液炖煮五分钟；取出牡蛎，

[ænd; ənd] ['θɪkən] [ðə; ði]['lɪkwɪd] [wɪð] [ə; eɪ]['wɔ:lnʌt][ɒv; əv]['bʌtə(r)] [rəʊld] [ɪn]['flaʊə(r)] ; ['si:z(ə)n] [wɪð] [sɔ:lt]
and thicken the liquid with a walnut of butter rolled in flour ; season with salt
和 加厚 这 液体 和 一个 核桃 的 黄油 滚动 在 面粉 ; 季节 和 盐
[ænd; ənd] [keɪ'en] ;
and cayenne ;
和 辣椒 ;

用裹着面粉的核桃状黄油使液体变稠；用盐和辣椒粉调味；

[wɪsk] [ðɪs] [tu:; tə][ə; eɪ] [kri:m] .
whisk this to a cream .
拂 这 到 一个 奶油 .

用打蛋器将其搅打成奶油状。

[tʃɒp] [ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði] [sɔːs] ; ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [sɔːs]

Chop	the	oysters	,	and	add	them	to	the	sauce	;	simmer	until	the	sauce
劈	这	牡蛎	,	和	添加	他们	到	这	酱	;	煨	直到	这	酱

['θikən] .

thickens	.
增厚	.

将牡蛎切碎，加入酱汁中；小火慢炖至酱汁浓稠。

[biːt] [ʌp][fɔː(r)] [egz] ['laɪtli] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kriːm] ; [tɜːn] [aʊt]['ɪntuː]

Beat	up	four	eggs	lightly	,	and	add	a	tablespoonful	of	cream	;	turn	out	into
打	向上	四	鸡蛋	轻轻	,	和	添加	一个	一汤匙	的	奶油	;	转动	出去	进入

[ə; eɪ][hɒt][pæn] ,

a	hot	pan	,
一个	热的	平底锅	,

将四个鸡蛋轻轻打散，加入一汤匙奶油；倒入热锅中，

[ænd; ənd][fraɪ][ə; eɪ] [laɪt] [gəʊld] - ['kʌlə(r)] .

and	fry	a	light	gold	-	color	.
和	炒	一个	光	金子	-	颜色	.

炸至金黄色。

[bɪ'fɔː(r)] ['fəʊldɪŋ] [ðə; ði] ['ɒmlət] [ɪn'taɪəli] , [pleɪs] [ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] [wɪð] [pɑːt] of27

Before	folding	the	omelet	entirely	,	place	the	oysters	with	part	of27
前	折叠式的	这	煎蛋卷	完全	,	地方	这	牡蛎	和	部分	of27

在完全折叠煎蛋卷之前，将牡蛎与部分煎蛋卷一起放入。

[ðə; ði] [sɔːs] [wɪ'ðɪn] , [ænd; ənd] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] .

the	sauce	within	,	and	turn	it	over	on	a	hot	dish	.
这	酱	之内	,	和	转动	它	超过	在	一个	热的	盘子	.

将酱汁倒入盘中，翻面放在热盘上。

[ðə; ði][rɪ'meɪndə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [sɔːs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [pɔː] [raʊnd] [ˌaɪ 'tiː] .

The	remainder	of	the	sauce	should	be	poured	round	it	.
这	余	的	这	酱	应该	是	倾倒	圆形的	它	.

将剩余的酱汁浇在周围。

['ɔɪstə(r)z] [brɔɪld] . — [rʌb] [ðə; ði][bɑːrz][ɒv; əv][ə; eɪ]['waɪə(r)]['brɔɪlə(r)] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [swiːt] ['bʌtə(r)] ;

Oysters	Broiled	.	—	Rub	the	bars	of	a	wire	broiler	with	a	little	sweet	butter	;
牡蛎	烤制	.	—	擦	这	酒吧	的	一个	金属丝	肉鸡	和	一个	小的	甜的	黄油	;

烤牡蛎——在烤架的铁丝上抹一点甜黄油；

[draɪ] [twelv] [lɑːdʒ] , [plʌmp] ['ɔɪstə(r)z][ɪn][ə; eɪ]['næpkɪn] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm][ɒn][ðə; ði]['brɔɪlə(r)] ;

dry	twelve	large	,	plump	oysters	in	a	napkin	,	and	place	them	on	the	broiler	;
干燥	十二	大的	,	丰满	牡蛎	在	一个	餐巾	,	和	地方	他们	在	这	肉鸡	;

用餐巾擦干十二个又大又饱满的牡蛎，然后放在烤架上；

[brʌʃ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['bʌtə(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [brɔɪl]['əʊvə(r)][ə; eɪ]['faɪə(r)] [friː] [frɒm; frəm]

brush	a	little	butter	over	them	,	and	broil	over	a	fire	free	from
刷子	一个	小的	黄油	超过	他们	,	和	烤	超过	一个	火	自由的	从

[fleɪm] [ænd; ənd] [sməʊk] .

flame	and	smoke	.
火焰	和	抽烟	.

在它们表面刷上少许黄油，然后在无明火无烟的火上烤制。

[wen] [dʌn] [ɒn][bəuθ][saɪdz] , [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm] ['niːtli] [ɒn] [təʊst] ;

When	done	on	both	sides	,	arrange	them	neatly	on	toast	;
什么时候	完毕	在	两个都	侧面	,	安排	他们	整齐地	在	吐司	;

两面都煎好后，将它们整齐地摆放在吐司上；

[pɔː(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [wel] - ['siːz(ə)nd] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [sɜːv] .

pour	a	little	well	-	seasoned	melted	butter	over	them	,	and	serve	.
倒	一个	小的	出色地	-	经验丰富的	融化	黄油	超过	他们	,	和	服务	.

淋上少许调味好的融化黄油，即可食用。

[duː; də] [nɒt] [bred] - [krʌm] ['ɔɪstə(r)z] [ɪn'tend] [fɔː(r); fə(r)] ['brɔɪlɪŋ] .

Do	not	bread	-	crumb	oysters	intend	for	broiling	.
做	不是	面包	-	屑	牡蛎	打算	为了	烤制	.

烤牡蛎不要裹面包屑。

[traɪp] [wɪð] ['ɔɪstə(r)z] . — [traɪp] , [wen] ['prɒpəli] [prɪ'peəd] [baɪ] [ə; eɪ] ['sɪmp(ə)l] ['prəʊses] , [ɪz] ['veri] [nju'trɪʃəs] [ænd; ənd] ['iːzəli] [daɪ'dʒestɪd] .

Tripe	with	Oysters	.	—	Tripe	,	when	properly	prepared	by	a	simple	process	,	is	very	nutritious	and	easily	digested	.
肚	和	牡蛎	.	—	肚	, 什么时候		适当地	准备	经过	一个	简单的	过程	,	是	非常	营养丰富的	和	容易地	消化	.

牡蛎炖牛肚——牛肚如果用简单的方法正确烹制，营养丰富且易于消化。

[kʌt] [ʌp] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [wel] - [wɒʃt] [traɪp] ;

Cut	up	half	a	pound	of	well	-	washed	tripe	;
切	向上	一半	一个	磅	的	出色地	-	洗过	肚	;

将半磅洗净的牛肚切碎；

['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [æn; ən] ['aʊə(r)] [ɪn] ['wɔːtə(r)] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd] ; [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [traɪp] ;

simmer	for	three	-	quarters	of	an	hour	in	water	slightly	salted	;	take	out	the	tripe	;
煨	为了	三	-	四分之一	的	一个	小时	在	水	轻微地	咸的	;	拿	出去	这	肚	;

在加了少许盐的水中慢炖四十五分钟；取出牛肚；

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [brɒθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtə(r)] [rəʊld] [ɪn] ['flaʊə(r)] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ;

add	to	the	broth	a	little	butter	rolled	in	flour	,	salt	and	pepper	;
添加	到	这	肉汤	一个	小的	黄油	滚动	在	面粉	,	盐	和	胡椒	;

在肉汤中加入少许裹着面粉的黄油、盐和胡椒粉；

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔː(r)] ['flaʊə(r)] [ɪf] [nɒt] [θɪk] [ɪ'nʌf] .

add	a	little	more	flour	if	not	thick	enough	.
添加	一个	小的	更多的	面粉	如果	不是	厚的	足够的	.

如果不够稠，可以再加一点面粉。

[rɪ'tɜːn] [ðə; ði] [traɪp] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] ['ɔɪstə(r)z] ; ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] , [ænd; ənd] [sɜːv] .

Return	the	tripe	and	a	dozen	oysters	;	simmer	for	a	few	minutes	longer	,	and	serve	.
返回	这	肚	和	一个	打	牡蛎	;	煨	为了	一个	很少	分钟	更长	,	和	服务	.

将牛肚和一打牡蛎放回锅中；再炖几分钟，即可上桌。

['ɔɪstə(r)z] [ɪn] [brɒ'ʃet] . — [sɪ'lekt] [wʌn] ['dʌz(ə)n] [tʃɔɪs] ['ɔɪstə(r)z] ;

Oysters	en	Brochette	.	—	Select	one	dozen	choice	oysters	;
牡蛎	英文	小册子	.	—	选择	一	打	选择	牡蛎	;

烤牡蛎串——精选一打上等牡蛎；

[plʌndʒ] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ə; eɪ] ['sekənd] [tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm] [fɜːm] ([ðɪs] ['prəʊses] [ɪz] [kɔːld] ['blɑːntʃɪŋ]) ,

plunge	them	into	hot	water	a	second	to	make	them	firm	(	this	process	is	called	blanching	)	,
暴跌	他们	进入	热的	水	一个	第二	到	制作	他们	公司	(	这	过程	是	称为	焯水	)	,

将它们快速浸入热水中使其变硬（这个过程称为焯水），

[ðen] [dreɪn] , [ænd; ənd][dɪp][ðem; ðəm]['ɪntuː] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ; [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm][ɒn] ['skjuːəz] [wɪð]
then **drain** **,** **and** **dip** **them** **into** **melted** **butter** **;** **arrange** **them** **on** **skewers** **with**
然后 流走 , 和 蘸 他们 进入 融化 黄油 ; 安排 他们 在 烤串 和
alternate28
alternate28
alternate28

然后沥干水分，蘸上融化的黄油；将它们交替串在烤串上。

['leɪəz] [ɒv; əv] ['niːtli] [slaɪst] ['beɪkən] ; [brɔɪl]['əʊvə(r)][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['faɪə(r)] .
layers **of** **neatly** **sliced** **bacon** **;** **broil** **over** **a** **moderate** **fire** **.**
层 的 整齐地 切片 熏肉 ; 烤 超过 一个 缓和 火 .

将培根切成整齐的薄片，层层叠放；用中火烤制。

[wen] [dʌn] , [ˌeɪ diː 'diː]['meɪtər] - - ['bʌtə(r)][tuː; tə][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [sɜːv] [ɒn][ðə; ði]
When **done** **,** **add** **maitre** **-** **d'hôtel** **butter** **to** **them** **,** **and** **serve** **on** **the**
什么时候 完毕 , 添加 领班 - - 黄油 到 他们 , 和 服务 在 这
['skjuːəz] .
skewers **.**
烤串 .

完成后，加入餐厅经理专用黄油，然后串在烤串上即可食用。

[fraɪd] ['ɔɪstə(r)z] . — [biːt] [ʌp][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][fɔː(r)] [egz] [wɪð] [θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [swiːt]
Fried **Oysters** **.** **—** **Beat** **up** **the** **yolks** **of** **four** **eggs** **with** **three** **tablespoonfuls** **of** **sweet**
油煎 牡蛎 . — 打 向上 这 蛋黄 的 四 鸡蛋 和 三 汤匙 的 甜的
[ɔɪl] ,
oil **,**
油 ,

炸牡蛎——将四个鸡蛋的蛋黄与三汤匙甜油一起打散，

[ænd; ənd]['siːz(ə)n][ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv]
and **season** **them** **with** **a** **teaspoonful** **of** **salt** **and** **a** **saltspoonful** **of**
和 季节 他们 和 一个 一茶匙 的 盐 和 一个 一勺盐 的
[keɪ'en] ['pepə(r)] ; [biːt] [ʌp] ['θʌrəli] .
cayenne **pepper** **;** **beat** **up** **thoroughly** **.**
辣椒 胡椒 ; 打 向上 彻底 .

用一茶匙盐和一茶匙辣椒粉调味；充分搅拌。

[draɪ] [twelv] [fæt]['ɔɪstə(r)z][ɒn][ə; eɪ]['næpkɪn] ; [dɪp][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] [eg] ['bætə(r)] ,
Dry **twelve** **fat** **oysters** **on** **a** **napkin** **;** **dip** **them** **in** **the** **egg** **batter** **,**
干燥 十二 胖的 牡蛎 在 一个 餐巾 ; 蘸 他们 在 这 蛋 连击 ,

将十二只肥美的牡蛎放在餐巾纸上擦干；然后蘸上蛋液，

[ðen] [ɪn]['krækə(r)] - [dʌst] ; [ʃeɪk] [ɒf] [ðə; ði] [luːs] ['krækə(r)] - [dʌst] , [dɪp][ðem; ðəm] [ə'gen] [ɪn][ðə; ði]
then **in** **cracker** **-** **dust** **;** **shake** **off** **the** **loose** **cracker** **-** **dust** **,** **dip** **them** **again** **in** **the**
然后 在 饼干 - 灰尘 ; 摇 离开 这 松动的 饼干 - 灰尘 , 蘸 他们 再次 在 这
[eg] ['bætə(r)] ,
egg **batter** **,**
蛋 连击 ,

然后裹上饼干碎；抖掉松散的饼干碎，再蘸上蛋液，

[ænd; ənd]['lɑːstli][rəʊl][ðem; ðəm][ɪn] [faɪn] [bred] - [krʌmz] .
and **lastly** **roll** **them** **in** **fine** **bread** **-** **crumbs** **.**
和 最后 卷 他们 在 美好的 面包 - 面包屑 .

最后，将它们裹上一层细面包屑。

[fraɪ][ɪn] ['veri] [hɒt][fæt] , ['juːzɪŋ][fæt] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] .
Fry **in** **very** **hot** **fat** **,** **using** **fat** **enough** **to** **cover** **them** **.**
炒 在 非常 热的 胖的 , 使用 胖的 足够的 到 覆盖 他们 .

用滚烫的油煎炸，油量要足以完全覆盖食材。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

牡蛎和鱼(Oysters and Fish)
第2/4页

[ðə; ði][ɔɪl] [gɪvz] [ðem; ðəm][ə; eɪ][naɪs]['fleɪvə(r)] .

The	oil	gives	them	a	nice	flavor	.
这	油	给予	他们	一个	好的	味道	.

油赋予它们美妙的风味。

['ɔɪstə(r)][ænd; ənd] [kænd] ['sæmən][paɪ] . — [wʌn] [paʊnd][ɒv; əv][best] [kænd] ['sæmən] , [wʌn][paɪnt]

Oyster	and	Canned	Salmon	Pie	.	—	One	pound	of	best	canned	salmon	,	one	pint
牡蛎	和	罐装	三文鱼	馅饼	.	—	一	磅	的	最好的	罐装	三文鱼	,	一	品脱

[ɒv; əv]['sɒlɪd]['ɔɪstə(r)z] ,

of	solid	oysters	,
的	坚硬的	牡蛎	,

牡蛎罐装三文鱼派——一磅上等罐装三文鱼，一品脱新鲜牡蛎，

[hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['ɔɪstə(r)]['lɪkwɪd] ;

half	a	pint	of	oyster	liquid	;
一半	一个	品脱	的	牡蛎	液体	;

半品脱牡蛎汁;

['kʌvə(r)][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð] [niːt] ['piːsɪz] [ɒv; əv][ðə; ði]['sæmən] ,

cover	the	bottom	of	the	dish	with	neat	pieces	of	the	salmon	,
覆盖	这	底部	的	这	盘子	和	整洁的	件	的	这	三文鱼	,

将切成小块的鲑鱼铺在盘子底部，

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][ænd; ənd][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] [rəʊld] [ɪn]['flaʊə(r)] ,

season	with	salt	and	pepper	and	an	ounce	of	butter	rolled	in	flour	,
季节	和	盐	和	胡椒	和	一个	盎司	的	黄油	滚动	在	面粉	,

用盐、胡椒粉和一盎司裹上面粉的黄油调味，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] ['ɔɪstə(r)z] , [ænd; ənd][səʊ][ɒn] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] .

add	a	few	oysters	,	and	so	on	until	the	ingredients	are	used	.
添加	一个	很少	牡蛎	,	和	所以	在	直到	这	原料	是	用过的	.

加入几只牡蛎，以此类推，直到所有食材用完。

[pɔː(r)][ɪn][ðə; ði]['lɪkwɪd][ɒv; əv][bəuθ] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)][ðə; ði][tɒp] [wɪð] [peɪst] .

Pour	in	the	liquid	of	both	,	and	cover	the	top	with	paste	.
倒	在	这	液体	的	两个都	,	和	覆盖	这	顶部	和	粘贴	.

将两种液体倒入锅中，并在上面涂上糊状物。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .

Bake	in	a	moderate	oven	.
烤	在	一个	缓和	烤箱	.

用中等温度的烤箱烘烤。

[ðeə(r)] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['lɪkwɪd] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][hæv; həv][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [mɔɪst] [wen] [sɜːvd] .

There	should	be	liquid	enough	to	have	the	ingredients	moist	when	served	.
那里	应该	是	液体	足够的	到	有	这	原料	潮湿	什么时候	服务	.

汤汁要足够多，上桌时食材要保持湿润。

['ɔɪstə(r)] ['pætiz] . — [rəʊl][aʊt][ə; eɪ][paʊnd][ɒv; əv] [laɪt] [pʌf] - [peɪst] , [hɑːf][æn; ən] [ɪntʃ] [ɪn] ['θɪknəs]

Oyster	Patties	.	—	Roll	out	a	pound	of	light	puff	-	paste	,	half	an	inch	in	thickness
牡蛎	肉饼	.	—	卷	出去	一个	磅	的	光	噗	-	粘贴	,	一半	一个	英寸	在	厚度

;
;
;

牡蛎饼——将一磅轻质酥皮擀成半英寸厚;

[kʌt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [raʊndz] [wɪð] [ə; eɪ] [keɪk] - ['kʌtə(r)] [tuː] ['ɪntʃɪz] in29

cut	it	into	rounds	with	a	cake	-	cutter	two	inches	in29
切	它	进入	回合	和	一个	蛋糕	-	刀具	二	英寸	in29

用蛋糕模具切成直径两英寸的圆形。29

[daɪ'æmɪtə(r)] ; [pres] [ə; eɪ] [smɔːl] ['kʌtə(r)] [wʌn] [ɪntʃ] [ɪn] [daɪ'æmɪtə(r)] , [ɒn] [iːtʃ] [raʊnd] , [wʌn] - [fɔːθ]

diameter	;	press	a	small	cutter	one	inch	in	diameter	,	on	each	round	,	one	-	fourth
直径	;	按	一个	小的	刀具	一	英寸	在	直径	,	在	每个	圆形的	,	一	-	第四

[ɒv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [diːp] .

of	an	inch	deep	.
的	一个	英寸	深的	.

直径；用直径一英寸的小切割器，在每个圆上压出四分之一英寸深的凹槽。

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ] ['bʌtəd] [tɪn] , [brʌʃ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['biːt(ə)n] [eg] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm] ,

Place	them	on	a	buttered	tin	,	brush	a	little	beaten	egg	over	them	,
地方	他们	在	一个	涂黄油的	锡	,	刷子	一个	小的	被打败	蛋	超过	他们	,

将它们放在涂了黄油的烤盘上，在上面刷一层打散的鸡蛋液。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

and	bake	in	a	quick	oven	.
和	烤	在	一个	快的	烤箱	.

然后用快速烤箱烘烤。

[wen] [dʌn] , [rɪ'muːv] [ðə; ði]['sentə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði][ˌɪn'saɪd] .

When	done	,	remove	the	centre	and	a	little	of	the	inside	.
什么时候	完毕	,	消除	这	中心	和	一个	小的	的	这	里面	.

完成后，取出中间部分和一小部分内部组织。

[skɔːld] ([ɔː(r)] , [æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kɔːld] , [blɑːntʃ]) [θriː] ['dʌz(ə)n]['ɔɪstə(r)z] ; [dreɪn] .

Scald	(	or	,	as	it	is	called	,	blanch	)	three	dozen	oysters	;	drain	.
烫伤	(	或者	,	作为	它	是	称为	,	焯水	)	三	打	牡蛎	;	流走	.

将三打牡蛎焯水（或称焯水）；沥干水分。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [wɪsk] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] ;

Put	into	a	saucepan	two	ounces	of	butter	,	whisk	it	to	a	cream	;
放	进入	一个	平底锅	二	盎司	的	黄油	,	拂	它	到	一个	奶油	;

将两盎司黄油放入平底锅中，搅拌至呈奶油状；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [stɜː(r)] [friː] [frɒm; frəm] [lʌmps] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['hiːpɪŋ]

add	a	teaspoonful	of	flour	,	stir	free	from	lumps	;	add	a	heaping
添加	一个	一茶匙	的	面粉	,	搅拌	自由的	从	肿块	;	添加	一个	堆积

['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

saltspoonful	of	salt	,
一勺盐	的	盐	,

加入一茶匙面粉，搅拌至无结块；加入满满一茶匙盐，

[ænd; ənd][ə; eɪ] - [ɒv; əv] [waɪt] ['pepə(r)] ;

and	a	pepperspoonful	of	white	pepper	;
和	一个	-	的	白色的	胡椒	;

再加一小勺白胡椒粉；

[wɪsk] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt] [iːtʃ] [ɒv; əv][hɒt] [kriːm] [ænd; ənd][ðə; ði]['ɔɪstə(r)]['lɪkə(r)] ;

whisk	into	it	half	a	pint	each	of	hot	cream	and	the	oyster	liquor	;
拂	进入	它	一半	一个	品脱	每个	的	热的	奶油	和	这	牡蛎	酒	;

将半品脱热奶油和半品脱牡蛎汁搅拌进去；

[ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] ['sɪmə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd][tuː; tə] ['θɪkən] ;

allow	it	to	simmer	a	few	minutes	and	to	thicken	;
允许	它	到	煨	一个	很少	分钟	和	到	加厚	;

让它小火慢炖几分钟，直到汤汁浓稠；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z][ænd; ənd][ə; eɪ] “ [skwiːz] ” [ɒv; əv]['leмən] - [dʒuːs] ; [wen] [hɒt] [fɪl] [ðə; ði]

then	add	the	oysters	and	a	“	squeeze	”	of	lemon	-	juice	;	when	hot	fill	the
然后	添加	这	牡蛎	和	一个	“	挤	”	的	柠檬	-	汁	;	什么时候	热的	充满	这

[ʃelz] , [ænd; ənd] [sɜːv] .

shells	,	and	serve	.
贝壳	,	和	服务	.

然后加入牡蛎和少许柠檬汁；趁热装入牡蛎壳，即可食用。

[ɪf] ['nʌtmeg] [ɪz] [nɒt]['ɔbdʒikt, -dʒekt, əb'dʒekt][tuː; tə] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [meɪ] [biː; bi] [juːst] .

If	nutmeg	is	not	objected	to	,	a	little	may	be	used	.
如果	肉豆蔻	是	不是	反对	到	,	一个	小的	可能	是	用过的	.

如果对方不介意，可以少量使用肉豆蔻。

['ɔɪstə(r)z] - [lɑː] [puː'lɛt] . — [blɑːntʃ] ([skɔːld]) [ə; eɪ]['dʌz(ə)n]['ɔɪstə(r)z][ɪn][ðeə(r)] [əʊn] ['lɪkə(r)] ; [dreɪn]

Oysters	à	la	Poulette	.	—	Blanch	(	scald	)	a	dozen	oysters	in	their	own	liquor	;	drain
牡蛎	-	拉	鸡	.	—	布兰奇	(	烫伤	)	一个	打	牡蛎	在	他们的	自己的	酒	;	流走

[ðem; ðəm] ,

them	,
他们	,

波莱特式牡蛎——将一打牡蛎放入牡蛎自身的汁液中焯水（烫烫）；沥干水分，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['lɪkə(r)] , [sɔːlt] , [hɑːf][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv]

and	add	to	the	liquor	,	salt	,	half	an	ounce	of	butter	,	the	juice	of
和	添加	到	这	酒	,	盐	,	一半	一个	盎司	的	黄油	,	这	汁	的

[hɑːf][ə; eɪ]['leмən] ,

half	a	lemon	,
一半	一个	柠檬	,

在酒中加入盐、半盎司黄油、半个柠檬的汁，

[ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] [kriːm] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [dɪ'zɒlvd] ['flaʊə(r)] .

a	gill	of	cream	,	and	a	teaspoonful	of	dissolved	flour	.
一个	鳃	的	奶油	,	和	一个	一茶匙	的	溶解	面粉	.

一勺奶油，以及一茶匙溶解的面粉。

[biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][wʌn] [eg] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [sɔːs] .

Beat	the	yolk	of	one	egg	,	and	add	to	the	sauce	.
打	这	蛋黄	的	一	蛋	,	和	添加	到	这	酱	.

将一个鸡蛋的蛋黄打散，加入酱汁中。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [sɔːs] ['θikən] ; [pleɪs] [ðə; ði]['ɔɪstə(r)z][ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] , [pɔː(r)][ðə; ði] [sɔːs]

Stir	until	the	sauce	thickens	;	place	the	oysters	on	a	hot	dish	,	pour	the	sauce
搅拌	直到	这	酱	增厚	;	地方	这	牡蛎	在	一个	热的	盘子	,	倒	这	酱

['əʊvə(r)][ðem; ðəm] ,

over	them	,
超过	他们	,

搅拌至酱汁浓稠；将牡蛎放在热盘中，淋上酱汁。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] ['pɑːsli] , [ænd; ənd] [sɜːv] .

add	a	very	little	chopped	parsley	,	and	serve	.
添加	一个	非常	小的	切碎	香菜	,	和	服务	.

加入少许切碎的欧芹，即可食用。

[paɪ][ɒv; əv]['ɔɪstə(r)z][ænd; ənd] ['skɔləps] . — [teɪk] [wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [freʃ] ['skɔləps] , [ænd; ənd] [wɒʃ]

Pie	of	Oysters	and	Scallops	.	—	Take	one	pint	of	fresh	scallops	,	and	wash
馅饼	的	牡蛎	和	扇贝	.	—	拿	一	品脱	的	新鲜的	扇贝	,	和	洗

[ðem; ðəm][ɪn] cold30

them	in	cold30
他们	在	cold30

牡蛎扇贝派——取一品脱新鲜扇贝，用冷水冲洗干净。

['wɔːtə(r)] ; [dreɪn] , [ænd; ənd][draɪ][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['næpkɪn] .

water	;	drain	,	and	dry	them	in	a	napkin	.
水	;	流走	,	和	干燥	他们	在	一个	餐巾	.

水；沥干水分，用餐巾纸擦干。

[kʌt] [ə; eɪ] [fjuː] ['slaɪsɪz][ɒv; əv][fæt]['beɪkən][ɪn] [strɪps] [smɔːl] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [ɪn'sɜːt] [ðə; ði] [endz] [ɪn][ə; eɪ]

Cut	a	few	slices	of	fat	bacon	in	strips	small	enough	to	insert	the	ends	in	a
切	一个	很少	切片	的	胖的	熏肉	在	条状物	小的	足够的	到	插入	这	结束	在	一个

[lɑːrdɪŋ] - ['niːd(ə)l] ;

larding	-	needle	;
肥肉	-	针	;

将几片肥培根切成足够细的条状，以便将两端插入穿肉针中；

[lɑːd] [ðə; ði] ['skɔləps] [wɪð] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [dredʒ] [ðem; ðəm] ['slaɪtli] [wɪð] ['flaʊə(r)] .

lard	the	scallops	with	them	,	and	dredge	them	slightly	with	flour	.
猪油	这	扇贝	和	他们	,	和	疏通	他们	轻微地	和	面粉	.

用这些猪油涂抹扇贝，然后轻轻裹上一层面粉。

[sɪ'lekt] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv][fæt]['ɔɪstə(r)z] ; [laɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] [wɪð] [pʌf] - [peɪst] ;

Select	one	quart	of	fat	oysters	;	line	a	baking	-	dish	with	puff	-	paste	;
选择	一	夸脱	的	胖的	牡蛎	;	线	一个	烘烤	-	盘子	和	噗	-	粘贴	;

选用一夸脱肥美的牡蛎；在烤盘内铺上酥皮；

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['skɔləps] [ænd; ənd]['ɔɪstə(r)z][ɪn] ['leɪəz] ; ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ]

add	the	scallops	and	oysters	in	layers	;	season	with	salt	,	pepper	,	and	a
添加	这	扇贝	和	牡蛎	在	层	;	季节	和	盐	,	胡椒	,	和	一个

[dæʃ] [ɒv; əv] [meɪs] .

dash	of	mace	.
短跑	的	锤	.

将扇贝和牡蛎分层放入锅中；用盐、胡椒粉和少许肉豆蔻调味。

[dɪ'vaɪd][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]['ɪntuː]['lɪt(ə)l][bɔːlz] , [rəʊl][ðem; ðəm][ɪn]['flaʊə(r)] ,

Divide	an	ounce	of	butter	into	little	balls	,	roll	them	in	flour	,
划分	一个	盎司	的	黄油	进入	小的	球	,	卷	他们	在	面粉	,

将一盎司黄油分成小球，滚上面粉，

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] ['leɪəz] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ɔɪstə(r)]['lɪkə(r)] .

and	put	them	between	the	layers	;	add	the	oyster	liquor	.
和	放	他们	之间	这	层	;	添加	这	牡蛎	酒	.

将它们放在层与层之间；加入牡蛎汁。

['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ][tɒp] [krʌst] ; [beɪk] ['fɔːti] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .

Cover	with	a	top	crust	;	bake	forty	minutes	in	a	moderate	oven	.
覆盖	和	一个	顶部	地壳	;	烤	四十	分钟	在	一个	缓和	烤箱	.

盖上酥皮；放入中等温度的烤箱烘烤四十分钟。

[stiːmd] ['ɔɪstə(r)z] . — [wɒʃ] [ænd; ənd] [skrʌb] [ðə; ði] [ʃelz] ['θʌrəli] , [ænd; ənd] [rɪns] [ðem; ðəm]

Steamed	Oysters	.	—	Wash	and	scrub	the	shells	thoroughly	,	and	rinse	them
蒸	牡蛎	.	—	洗	和	擦洗	这	贝壳	彻底	,	和	冲洗	他们

[ɒf] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] .

off	in	cold	water	.
离开	在	寒冷的	水	.

清蒸牡蛎——彻底清洗牡蛎壳，然后用冷水冲洗干净。

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['stiːmə(r)] , [lɑːdʒ] [ɔː(r)] [diːp] [ʃel] [daʊn] .

Put	them	in	a	steamer	,	large	or	deep	shell	down	.
放	他们	在	一个	汽船	,	大的	或者	深的	壳	向下	.

把它们放入蒸锅里，大号或深号的，壳朝下。

[pʊt][ðə; ði]['stiːmə(r)][ɒn][tɒp][ɒv; əv][ə; eɪ][pɒt][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ; [stiːm] [ə'baʊt][sɪks] ['mɪnɪts] ,

Put	the	steamer	on	top	of	a	pot	of	boiling	water	;	steam	about	six	minutes	,
放	这	汽船	在	顶部	的	一个	锅	的	沸腾	水	;	蒸汽	关于	六	分钟	,

将蒸笼放在装有沸水的锅上；蒸约六分钟。

[ɔː(r)] [ʌnˈtɪl] [ðə; ði] [ʃelz] ['seprət] .
or **until** **the** **shells** **separate** **.**
或者 直到 这 贝壳 分离 .

或者直到蛋壳分离。

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] [hɒt] [dɪʃ] [kən'teɪnɪŋ] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ['siːz(ə)nd] [wɪð] [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv]
Have **ready** **a** **hot** **dish** **containing** **melted** **butter** **seasoned** **with** **a** **dash** **of**
有 准备好 一个 热的 盘子 包含 融化 黄油 经验丰富的 和 一个 短跑 的
['wʊstəʃə(r)] ,
Worcestershire **,**
伍斯特郡 ,

准备一份热菜，菜里要有融化的黄油，并淋上少许伍斯特沙司。

['lemən] - [dʒuːs] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [keɪ'en] .
lemon **-** **juice** **,** **salt** **and** **cayenne** **.**
柠檬 - 汁 , 盐 和 辣椒 .

柠檬汁、盐和辣椒粉。

[rɪ'muːv] [ðem; ðəm] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['stiːmə(r)] [wɪð] [glʌvd] [hændz] , [ænd; ənd] [pɪk] [aʊt] [ðə; ði] ['ɔɪstə(r)z]
Remove **them** **from** **the** **steamer** **with** **gloved** **hands** **,** **and** **pick** **out** **the** **oysters**
消除 他们 从 这 汽船 和 戴手套 双手 , 和 挑选 出去 这 牡蛎
[wɪð] [ə; eɪ] [flæt] [naɪf] ,
with **a** **flat** **knife** **,**
和 一个 平坦的 刀 ,

戴上手套，用手将牡蛎从蒸笼中取出，然后用扁平的刀子挑出牡蛎。

['seɪvɪŋ] [ɔːl] [ðə; ði] [dʒuːs] ['pɒsəb(ə)l] .
saving **all** **the** **juice** **possible** **.**
保存 全部 这 汁 可能的 .

尽可能地节省果汁。

[dɪp] [ðə; ði] ['ɔɪstə(r)z] [ɪn] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [æz; əz] [juː; jʊ] ['əʊpən] [ðem; ðəm] ,
Dip **the** **oysters** **in** **the** **butter** **as** **you** **open** **them** **,**
蘸 这 牡蛎 在 这 黄油 作为 你 打开 他们 ,

打开牡蛎时，蘸上黄油。

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['nʌmbə(r)] [wʌn] [kæn; kən] [iːt] [ɪz] [sə'praɪzɪŋ] .
and **the** **number** **one** **can** **eat** **is** **surprising** **.**
和 这 数字 一 能 吃 是 奇怪 .

一个人能吃的东西的数量令人惊讶。

[tuː; tə] [sɜːv] [stiːmd] ['ɔɪstə(r)z] . — [stiːm] [ðem; ðəm] [æz; əz] [ɪn] [ðə; ði] ['fɔːgəʊɪŋ] ['resəpi] .
To **serve** **Steamed** **Oysters** **.** **—** **Steam** **them** **as** **in** **the** **foregoing** **recipe** **.**
到 服务 蒸 牡蛎 . — 蒸汽 他们 作为 在 这 前文 食谱 .

清蒸牡蛎的做法——按照前面的食谱蒸熟即可。

[æt; ət] [iːtʃ] [gɛsts] [pleɪs] [æt; ət] ['teɪb(ə)l] [hæv; həv] ['redi] ['lɪt(ə)l] ['sɔːsəz] containing31
At **each** **guest's** **place** **at** **table** **have** **ready** **little** **saucers** **containing31**
在 每个 客人的 地方 在 桌子 有 准备好 小的 碟子 containing31

餐桌上每位客人的位置上都应备有盛放31份食物的小碟子。

[ə; eɪ] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [ðə; ði] [hɒt] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
a **quantity** **of** **the** **hot** **melted** **butter** **.**
一个 数量 的 这 热的 融化 黄油 .

一定量的热融化黄油。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [flæt] [ʃel] , [ænd; ənd] [sɜːv] [ðə; ði] ['ɔɪstə(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['ləʊə(r)] [ʃel] ;
Remove **the** **flat** **shell** **,** **and** **serve** **the** **oyster** **in** **the** **lower** **shell** **;**
消除 这 平坦的 壳 , 和 服务 这 牡蛎 在 这 降低 壳 ;

去掉扁平的外壳，将牡蛎放在下面的外壳中上桌；

[send] [əˈbaʊt] [sɪks] [ˈɔɪstə(r)z] [tuː; tə] [iːtʃ] [gest] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .

send	about	six	oysters	to	each	guest	at	a	time	.
发送	关于	六	牡蛎	到	每个	客人	在	一个	时间	.

每次给每位客人送上大约六个牡蛎。

[rəʊst] [ˈɔɪstə(r)z] . — [kliːn] [ðə; ði] [ʃelz] [ˈθʌrəli] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɒn] [ðə; ði] [kəʊl] [ɪn]

Roast	Oysters	.	—	Clean	the	shells	thoroughly	,	and	place	them	on	the	coals	in
烤	牡蛎	.	—	干净的	这	贝壳	彻底	,	和	地方	他们	在	这	煤炭	在

[æn; ən] [ˈəʊpən] [ˈfaɪə(r)] - [pleɪs] ,

an	open	fire	-	place	,
一个	打开	火	-	地方	,

烤牡蛎——将牡蛎壳彻底清洗干净，然后放在明火的炭火上烤制。

[ɔː(r)] [rɪˈmuːv] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [reɪndʒ] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɒn] [ðə; ði] [lɪv; laɪv] [kəʊl] ,

or	remove	the	top	of	range	,	and	put	them	on	the	live	coals	,
或者	消除	这	顶部	的	范围	,	和	放	他们	在	这	居住	煤炭	,

或者把炉灶顶部的盖子拿掉，把它们放在燃烧的煤炭上。

[ʌnˈtɪl] [ðeɪ] [snæp] [ˈəʊpən] , [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɪl] [suːn] [duː; də] .

until	they	snap	open	,	which	they	will	soon	do	.
直到	他们	折断	打开	,	哪个	他们	将要	很快	做	.

直到它们突然打开，而这种情况很快就会发生。

[keə(r)] [mʌst; məst] [biː; bi] [ˈeksəd] [nɒt] [tuː; tə] [bɜːn] [ˈfɪŋgəz] .

Care	must	be	exercised	not	to	burn	fingers	.
关心	必须	是	锻炼	不是	到	烧伤	手指	.

务必小心，不要烫伤手指。

[æt; ət] [ˈiːvnɪŋ] , [jʌŋ] [fəʊks] [laɪk] [ðə; ði] [fʌn] [ɒv; əv] [ˈrəʊstɪŋ] [ˈɔɪstə(r)z] [ɪn] [ðə; ði] [ˈfɜːnɪs] [bɪˈləʊ] [steəz]

At	evening	,	young	folks	like	the	fun	of	roasting	oysters	in	the	furnace	below	stairs
在	晚上	,	年轻的	各位	喜欢	这	乐趣	的	烘焙	牡蛎	在	这	炉	以下	楼梯

,

,

,

晚上，年轻人喜欢在楼下的炉子里烤牡蛎，享受其中的乐趣。

[ænd; ənd] [ˈiːtɪŋ] [ðem; ðəm] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ʃel] [æz; əz] [fɑːst] [æz; əz] [ðə; ði] [həʊst] [kæn; kən] [ˈəʊpən]

and	eating	them	from	the	shell	as	fast	as	the	host	can	open
和	吃	他们	从	这	壳	作为	快速地	作为	这	主持人	能	打开

[ðem; ðəm] .

them	.
他们	.

然后以宿主打开壳的速度，将它们从壳里吃掉。

[beɪkt] [ˈɔɪstə(r)z] . — [kliːn] [ðə; ði] [ʃelz] [ˈθʌrəli] , [ænd; ənd] [fɪl] [ə; eɪ] [ˈdrɪpɪŋ] - [pæn] [wɪð]

Baked	Oysters	.	—	Clean	the	shells	thoroughly	,	and	fill	a	dripping	-	pan	with
烘焙	牡蛎	.	—	干净的	这	贝壳	彻底	,	和	充满	一个	滴落	-	平底锅	和

[ðem; ðəm] , [diːp] [ʃel] [daʊn] .

them	,	deep	shell	down	.
他们	,	深的	壳	向下	.

烤牡蛎——将牡蛎壳彻底清洗干净，然后将牡蛎壳朝下放入滴油盘中。

[lʊk] [æt; ət] [ðem; ðəm] [ˈɑːftə(r)] [ten] [ˈmɪnɪts] .

Look	at	them	after	ten	minutes	.
看	在	他们	后	十	分钟	.

十分钟后再看看。

[ɪf] [ðə; ði] [ʃelz] [ɑː(r); ə(r)] [ɔːl] [ˈəʊpənd] , [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] [ɪˈnʌf] .

If	the	shells	are	all	opened	,	they	are	cooked	enough	.
如果	这	贝壳	是	全部	打开	,	他们	是	煮熟	足够的	.

如果贝壳全部打开，就说明煮熟了。

['meltɪd] ['bʌtə(r)] , ['naɪsli] ['siːz(ə)nd] , [ɪz][ðə; ði]['əʊnli] [sɔːs] [tuː; tə] [sɜːv] [wɪð] [ðem; ðəm] .

Melted	**butter**	**,**	**nicely**	**seasoned**	**,**	**is**	**the**	**only**	**sauce**	**to**	**serve**	**with**	**them**	**.**
融化	黄油	,	很好	经验丰富的	,	是	这	仅有的	酱	到	服务	和	他们	.

融化的黄油，加上适量的调味料，是唯一适合搭配它们的酱汁。

[klæmz] .

CLAMS	**.**
蛤蜊	.

蛤蜊。

['lɪt(ə)l] - [nek] [klæmz] . — [frɒm; frəm][ðə; ði][fɜːst][ɒv; əv][sep'tembə(r)][ʌn'tɪl][ðə; ði][fɜːst][ɒv; əv] [meɪ] [ɪn]

Little	**-**	**Neck**	**Clams**	**.**	**—**	**From**	**the**	**first**	**of**	**September**	**until**	**the**	**first**	**of**	**May**	**in**
小的	-	脖子	蛤蜊	.	—	从	这	第一的	的	九月	直到	这	第一的	的	可能	在

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [jɪə(r)] ,

the	**following**	**year**	**,**
这	下列的	年	,

小颈蛤——从9月1日到次年5月1日，

[ðə; ði][klæm] — [wɪtʃ] [ɪz] [rɪtʃə] [ɪn][nju'trɪʃ(ə)n][ðæn; ðən][ðə; ði]['ɔɪstə(r)] — [ɪz][æz; əz] [miːk] [ænd; ənd]

the	**clam**	**—**	**which**	**is**	**richer**	**in**	**nutrition**	**than**	**the**	**oyster**	**—**	**is**	**as**	**meek**	**and**
这	蛤	—	哪个	是	更富有	在	营养	比	这	牡蛎	—	是	作为	温顺	和

[æz; əz]['dʒent(ə)l][æz; əz] a32

as	**gentle**	**as**	**a32**
作为	温和的	作为	a32

蛤蜊——比牡蛎营养更丰富——像a32一样温顺柔和。

[klæm][kæn; kən][biː; bi] .

clam	**can**	**be**	**.**
蛤	能	是	.

蛤蜊可以。

[jet] [ˌaɪ 'tiː] [səb'mɪts] [tuː; tə][ɔːl][sɔːrts][ɒv; əv] [in'dignəti] [frɒm; frəm][ðə; ði]['ɔɪstə(r)] ,

Yet	**it**	**submits**	**to**	**all**	**sorts**	**of**	**indignities**	**from**	**the**	**oyster**	**,**
然而	它	提交	到	全部	排序	的	侮辱	从	这	牡蛎	,

然而，它却忍受着牡蛎的各种侮辱。

[ænd; ənd][hæz; həz]['nevə(r)] [biːn] [nəʊn] [tuː; tə][tɔːk] [bæk] ['djʊərɪŋ][ðə; ði]['pɪəriəd] ['menʃ(ə)nd] .

and	**has**	**never**	**been**	**known**	**to**	**talk**	**back**	**during**	**the**	**period**	**mentioned**	**.**
和	有	绝不	到过	已知	到	讲话	后退	期间	这	时期	提及	.

在上述期间，他从未有过顶嘴的行为。

['ɑːftə(r)][ðə; ði][fɜːst][ɒv; əv] [meɪ] , [haʊ'evə(r)] , [ɪts]['mænə(r)]['tʃeɪndʒɪz] , [ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː] [ə'sjuːmz]

After	**the**	**first**	**of**	**May**	**,**	**however**	**,**	**its**	**manner**	**changes**	**,**	**and**	**it**	**assumes**
后	这	第一的	的	可能	,	然而	,	它是	方式	变化	,	和	它	假设

[ˌmetrə'pɒlɪtən] [eəz] .

metropolitan	**airs**	**.**
大都会	播出	.

然而，5月1日之后，它的风貌就发生了变化，变得像大都市一样。

[ˌaɪ 'tiː] [lɔːdz] [ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ðə; ði]['ɔɪstə(r)][æz; əz][ə; eɪ]['bæntəm] [stˈrʌts] [ə'raʊnd] [ə; eɪ] ['helpləs] [fəʊ] ;

It	**lords**	**it**	**over**	**the**	**oyster**	**as**	**a**	**bantam**	**struts**	**around**	**a**	**helpless**	**foe**	**;**
它	领主们	它	超过	这	牡蛎	作为	一个	矮脚鸡	支柱	大约	一个	无助	敌人	;

它像一只矮脚鸡在无助的敌人面前昂首阔步一样，在牡蛎面前颐指气使；

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː] ['pleɪnli] ['ɪntɪmeɪts; 'ɪntɪməts][tuː; tə][ðə; ði]['ɔɪstə(r)] [ðæt] ['muːvɪŋ] - [deɪ] [wɒz; wəz] [ɪn'ventɪd]

and	**it**	**plainly**	**intimates**	**to**	**the**	**oyster**	**that**	**moving**	**-**	**day**	**was**	**invented**
和	它	显然	亲密	到	这	牡蛎	那	移动	-	天	曾是	发明

[tuː; tə] ['selɪbreɪt] [ɪts] [dɪ'pɑːtʃə(r)] .

to	**celebrate**	**its**	**departure**	**.**
到	庆祝	它是	离开	.

这显然是在暗示牡蛎，搬家日是为了庆祝它的离开而发明的。

['ɑ:ftə(r)] [meɪ] [wʌn] , [ðə; ði][klæm][mʌst; məst][bi:; bi] ['rekəg'naɪzd] [æz; əz][ðə; ði] [ævõ] - - [ɒv; əv][ɔ:l]

After	May	1	,	the	clam	must	be	recognized	as	the	avant	-	coureur	of	all
后	可能	1	,	这	蛤	必须	是	认可	作为	这	先锋	-	-	的	全部

['deɪnti] [fi:st] .

dainty	feasts	.
纤巧	盛宴	.

5月1日之后，蛤蜊必将被视为所有精致佳肴的先锋。

[nəʊ] ['sʌmə(r)] ['dɪnə(r)] [ɔ:(r)] ['sʌpə(r)] [ɒv; əv] ['eni] [prɪ'tenʃən] [ɪz] [kən'sɪdəd] [kəm'pli:t] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði]

No	summer	dinner	or	supper	of	any	pretensions	is	considered	complete	without	the
不	夏天	晚餐	或者	晚餐	的	任何	虚荣心	是	经过考虑的	完全的	没有	这

[smɔ:l] [klæm] .

small	clam	.
小的	蛤	.

如果没有小蛤蜊，任何像样的夏日晚餐或晚宴都不算完整。

[ɔ:l] [ðə; ði] [smɔ:l] [klæmz] [ɪn] ['mɑ:kɪt] [ɑ:(r); ə(r)] [sə'pəʊzd; sə'pəʊzɪd] [tu:; tə] [kʌm] [frɒm; frəm] ['lɪt(ə)l] [nek] ,

All	the	small	clams	in	market	are	supposed	to	come	from	Little	Neck	,
全部	这	小的	蛤蜊	在	市场	是	据称	到	来	从	小的	脖子	,

[lɒŋ] ['aɪlənd] .

Long	Island	.
长的	岛	.

市场上所有的小蛤蜊都应该产自长岛的小颈镇。

[nɒt] [wʌn] - ['kwɔ:tə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [sə'plaɪ] ['kɒmz] [frɒm; frəm] [ðɪs] [ləʊ'kæləti] .

Not	one	-	quarter	of	the	supply	comes	from	this	locality	.
不是	一	-	四分之一	的	这	供应	来	从	这	地点	.

不到四分之一的供应来自这个地区。

[sɒft] [klæmz] [ɪn] ['tʃeɪfɪŋ] - [dɪʃ] . — [sɪ'lekt] [ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] [lɑ:dʒ] ['gɪlfərd] [klæmz] , [wɒʃ] [ðem; ðəm]

Soft	Clams	in	Chafing	-	Dish	.	—	Select	a	dozen	large	Guilford	clams	,	wash	them
柔软的	蛤蜊	在	摩擦	-	盘子	.	—	选择	一个	打	大的	吉尔福德	蛤蜊	,	洗	他们

['θʌrəli] ,

thoroughly	,
彻底	,

软壳蛤蜊保温盘——挑选一打大的吉尔福德蛤蜊，彻底清洗干净，

[ænd; ənd] [plʌndʒ] [ðem; ðəm]['ɪntu:] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)][fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ]['məʊmənt] .

and	plunge	them	into	boiling	water	for	a	moment	.
和	暴跌	他们	进入	沸腾	水	为了	一个	片刻	.

然后将它们放入沸水中焯烫片刻。

[dreɪn] [ænd; ənd]['əʊpən][ðem; ðəm] , [ænd; ənd][ju:z][ðə; ði] [raʊnd] [plʌmp] [pɑ:t] ['əʊnli] .

Drain	and	open	them	,	and	use	the	round	plump	part	only	.
流走	和	打开	他们	,	和	使用	这	圆形的	丰满	部分	仅有的	.

沥干水分，打开果实，只使用圆润饱满的部分。

[pʊt] [ɪn][ə; eɪ] ['tʃeɪfɪŋ] - [dɪʃ] [ə; eɪ][pæt][ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [wen] [kwaɪt] [hɒt] [ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] [dæʃ]

Put	in	a	chafing	-	dish	a	pat	of	butter	,	and	when	quite	hot	add	a	dash
放	在	一个	摩擦	-	盘子	一个	拍	的	黄油	,	和	什么时候	相当	热的	添加	一个	短跑

[ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,

of	flour	,
的	面粉	,

在保温盘里放入一小块黄油，待黄油很热时加入少许面粉。

[ænd; ənd] [keɪ'en] [tu:; tə][su:t][ðə; ði] [teɪst] ; [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði][klæmz] ,

and	cayenne	to	suit	the	taste	;	add	the	clams	,
和	辣椒	到	套装	这	品尝	;	添加	这	蛤蜊	,

根据口味加入辣椒粉；加入蛤蜊，

[ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['slaɪtli] [kʊkt] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] [laɪt] ['ʃeri] .

and	when	they	are	slightly	cooked	add	a	gill	of	light	sherry	.
和	什么时候	他们	是	轻微地	煮熟	添加	一个	鳃	的	光	雪利酒	.

稍微煮熟后，加入一小杯淡雪利酒。

['kʌvə(r)][ðə; ði] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] ['sɪmə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] .

Cover	the	dish	,	and	allow	it	to	simmer	five	minutes	.
覆盖	这	盘子	,	和	允许	它	到	煨	五	分钟	.

盖上锅盖，小火慢炖五分钟。

[hæv; həv] ['redi] [θriː] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [təʊst] , [pʊt][fɔː(r)][klæmz][ə'pɒn] [iːtʃ] [slaɪs] ,

Have	ready	three	slices	of	toast	,	put	four	clams	upon	each	slice	,
有	准备好	三	切片	的	吐司	,	放	四	蛤蜊	之上	每个	片	,

准备三片吐司，每片吐司上放四个蛤蜊，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði][hɒt] ['ʃeri] , [ænd; ənd] [sɜːv] . -

add	a	little	of	the	hot	sherry	,	and	serve	.	33
添加	一个	小的	的	这	热的	雪利酒	,	和	服务	.	-

加入少许热雪利酒，即可享用。33

[stjuːd] ['lɪt(ə)l] - [nek] [klæmz] . — [get] [tuː] ['dʌz(ə)n] ['freʃli] ['əʊpənd] , ['veri] [smɔːl] [klæmz] .

Stewed	Little	-	Neck	Clams	.	—	Get	two	dozen	freshly	opened	,	very	small	clams	.
炖	小的	-	脖子	蛤蜊	.	—	得到	二	打	新鲜的	打开	,	非常	小的	蛤蜊	.

炖小颈蛤——买两打新鲜开壳的小蛤蜊。

[bɔɪl][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [waɪt] ['pepə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ][smɔːl][pæt][ɒv; əv]

Boil	a	pint	of	milk	,	a	dash	of	white	pepper	,	and	a	small	pat	of
熬	一个	品脱	的	牛奶	,	一个	短跑	的	白色的	胡椒	,	和	一个	小的	拍	的

['bʌtə(r)] .

butter	.
黄油	.

将一品脱牛奶、少许白胡椒粉和一小块黄油煮沸。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][klæmz] .

Now	add	the	clams	.
现在	添加	这	蛤蜊	.

现在加入蛤蜊。

[let] [ðem; ðəm] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] , [ænd; ənd] [sɜːv] .

Let	them	come	to	a	boil	,	and	serve	.
让	他们	来	到	一个	熬	,	和	服务	.

煮沸后即可食用。

[lɒŋgə(r)] ['bɔɪlɪŋ] [wɪl] [meɪk] [ðə; ði][klæmz]['ɔːlməʊst][ˌɪndɪ'dʒestəbl] .

Longer	boiling	will	make	the	clams	almost	indigestible	.
更长	沸腾	将要	制作	这	蛤蜊	几乎	难以消化的	.

煮的时间越长，蛤蜊就越难以消化。

[sɒft] [klæmz] . — [sɪ'lekt] [ə; eɪ]['dʌz(ə)n] [sɒft] - [ʃel] [klæmz] ; [wɒʃ] [ðem; ðəm] [wel] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði]

Soft	Clams	.	—	Select	a	dozen	soft	-	shell	clams	;	wash	them	well	;	remove	the
柔软的	蛤蜊	.	—	选择	一个	打	柔软的	-	壳	蛤蜊	;	洗	他们	出色地	;	消除	这

[ʃelz] ; [trɪm] [ɒf] [ðə; ði] [tʌf] [nek] ;

shells	;	trim	off	the	tough	neck	;
贝壳	;	修剪	离开	这	艰难的	脖子	;

软壳蛤蜊——挑选一打软壳蛤蜊；洗净；去壳；切掉坚硬的颈部；

[pleɪs] [iːtʃ] [klæm][ɒn][ə; eɪ][hɑːf] - [ʃel] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [iːtʃ] [hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]

place	each	clam	on	a	half	-	shell	,	and	add	to	each	half	a	teaspoonful	of
地方	每个	蛤	在	一个	一半	-	壳	,	和	添加	到	每个	一半	一个	一茶匙	的

['faɪnli] - [tʃɒpt] ['beɪkən] ,

finely	-	chopped	bacon	,
精细地	-	切碎	熏肉	,

将每个蛤蜊放在半个贝壳上，然后在每个半个贝壳中加入一茶匙切碎的培根。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [keɪ'en] , [ə; eɪ]['veri] [smɔ:l] [bɪt][ɒv; əv]['ʌnjən] , [ænd; ənd][ə; eɪ][pæt][ɒv; əv]['bʌtə(r)] [rəʊld] [ɪn]
a 一个 **little** 小的 **cayenne** 辣椒 **,** , **a** 一个 **very** 非常 **small** 小的 **bit** 少量 **of** 的 **onion** 洋葱 **,** , **and** 和 **a** 一个 **pat** 拍 **of** 的 **butter** 黄油 **rolled** 滚动 **in** 在
['flaʊə(r)] ;
flour 面粉 **;** ;

少许辣椒粉、一小块洋葱和一小块裹上面粉的黄油;

[stru:] ['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['greɪtɪd]['pɑ:məzæn; ˌpɑ:mə'zæn] [tʃi:z] , [ænd; ənd] [beɪk] [tu:; tə]
strew 肼 **over** 超过 **the** 这 **top** 顶部 **a** 一个 **little** 小的 **grated** 磨碎的 **Parmesan** 帕尔马干酪 **cheese** 奶酪 **,** , **and** 和 **bake** 烤 **to** 到
[ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] .
a 一个 **delicate** 精美的 **brown** 棕色的 **.** .

在上面撒上少许磨碎的帕玛森奶酪，烤至表面呈浅棕色。

['krækə(r)] - [krʌmz] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [ɪn'sted] [ɒv; əv][ðə; ði] [tʃi:z] [ɪf] [prɪ'fɜ:d] .
Cracker 饼干 **-** - **crumbs** 面包屑 **may** 可能 **be** 是 **used** 用过的 **instead** 反而 **of** 的 **the** 这 **cheese** 奶酪 **if** 如果 **preferred** 首选 **.** .

如果喜欢，也可以用饼干碎代替奶酪。

[spft] - [ʃel] [klæmz] , ['skæləpt; 'skɒləpt] . — ['pɜ:tʃəs] [ə; eɪ]['dʌz(ə)n] [lɑ:dʒ] [spft] [klæmz][ɪn][ðə; ði] [ʃel] ,
Soft 柔软的 **-** - **Shell** 壳 **Clams** 蛤蜊 **,** , **Scalloped** 扇贝状的 **.** . **—** — **Purchase** 购买 **a** 一个 **dozen** 打 **large** 大的 **soft** 柔软的 **clams** 蛤蜊 **in** 在 **the** 这 **shell** 壳 **,** ,
[ænd; ənd] [θri:] ['dʌz(ə)n]['əʊpənd][klæmz] .
and 和 **three** 三 **dozen** 打 **opened** 打开 **clams** 蛤蜊 **.** .

软壳蛤蜊，扇贝状。—购买一打带壳的大软壳蛤蜊和三打已开壳的蛤蜊。

[ɑ:sk][ðə; ði]['di:lə(r)][tu:; tə]['əʊpən][ðə; ði][fɜ:st]['dʌz(ə)n] , [keə(r)] ['bi:ɪŋ] [ju:st] [nɒt][tu:; tə]['ɪndʒə(r)][ðə; ði]
Ask 问 **the** 这 **dealer** 经销商 **to** 到 **open** 打开 **the** 这 **first** 第一的 **dozen** 打 **,** , **care** 关心 **being** 存在 **used** 用过的 **not** 不是 **to** 到 **injure** 损伤 **the** 这
[ʃelz] ,
shells 贝壳 **,** ,

请商家打开第一打啤酒，注意不要损坏啤酒壳。

[wɪtʃ] [ɑ:(r); ə(r)][tu:; tə][bi:; bi] [ju:st] [ɪn] ['kʊkɪŋ] [ðə; ði][klæmz] .
which 哪个 **are** 是 **to** 到 **be** 是 **used** 用过的 **in** 在 **cooking** 烹饪 **the** 这 **clams** 蛤蜊 **.** .

这些将用于烹制蛤蜊。

[kli:n] [ðə; ði] [ʃelz] [wel] , [ænd; ənd][pʊt] [tu:] [spft][klæmz][ɒn] [i:tʃ] [hɑ:f] - [ʃel] ;
Clean 干净的 **the** 这 **shells** 贝壳 **well** 出色地 **,** , **and** 和 **put** 放 **two** 二 **soft** 柔软的 **clams** 蛤蜊 **on** 在 **each** 每个 **half** 一半 **-** - **shell** 壳 **;** ;

将贝壳洗净，在每个半壳上放两个软蛤蜊;

[ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə] [i:tʃ] [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [waɪt] ['pepə(r)][ænd; ənd][hɑ:f][ə; eɪ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] [mɪnst]
add 添加 **to** 到 **each** 每个 **a** 一个 **dash** 短跑 **of** 的 **white** 白色的 **pepper** 胡椒 **and** 和 **half** 一半 **a** 一个 **teaspoonful** 一茶匙 **of** 的 **minced** 剁碎
['seləri] .
celery 芹菜 **.** .

每份中加入少许白胡椒粉和半茶匙芹菜碎。

[kʌt] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv][fæt]['beɪkən]['ɪntu:][ðə; ði] [smɔ:lɪst] [daɪs] , [ˌeɪ di: 'di:][fɔ:(r)][ɒv; əv] [ði:z] [tu:; tə] [i:tʃ]
Cut 切 **a** 一个 **slice** 片 **of** 的 **fat** 胖的 **bacon** 熏肉 **into** 进入 **the** 这 **smallest** 最小 **dice** 骰子 **,** , **add** 添加 **four** 四 **of** 的 **these** 这些 **to** 到 **each** 每个
[ʃel] ,
shell 壳 **,** ,

将一片肥培根切成小丁，每个贝壳面里放四丁。

[struː] ['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp][ə; eɪ] [θɪn] ['leɪə(r)][ɒv; əv]['krækə(r)] - [dʌst] , [pleɪs] [ə; eɪ][pæt][ɒv; əv]['teɪb(ə)l]
strew over the top a thin layer of cracker - dust , place a pat of table
胖 超过 这 顶部 一个 薄的 层 的 饼干 - 灰尘 , 地方 一个 拍 的 桌子
['bʌtə(r)][ɒn][tɒp] ,
butter on top ,
黄油 在 顶部 ,

在顶部撒上一层薄薄的饼干屑，再放上一小块黄油。

and34
and34
and34

和34

[beɪk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl] [braʊn] .
bake in the oven until brown .
烤 在 这 烤箱 直到 棕色的 .

放入烤箱烤至棕色。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [dɪ'laɪtf(ə)l] [wen] ['prɒpəli] [prɪ'peəd] .
They are delightful when properly prepared .
他们 是 愉快 什么时候 适当地 准备 .

只要烹饪得当，它们就非常美味。

[klæm] [təʊst] . — [tʃɒp] [ʌp] [tuː] ['dʌz(ə)n] [smɔːl] [klæmz]['ɪntuː] [faɪn] ['piːsɪz] ;
Clam Toast . — Chop up two dozen small clams into fine pieces ;
蛤 吐司 . — 劈 向上 二 打 小的 蛤蜊 进入 美好的 件 ;

蛤蜊吐司——将二十四只小蛤蜊切成小块;

['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] ['θɜːti] ['mɪnɪts] [ɪn][hɒt]['wɔːtə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] .
simmer for thirty minutes in hot water enough to cover them .
煨 为了 三十 分钟 在 热的 水 足够的 到 覆盖 他们 .

用热水煮三十分钟，水量要足以没过食材。

[biːt] [ʌp][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [keɪ'en] [ænd; ənd][ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv]
Beat up the yolks of two eggs ; add a little cayenne and a gill of
打 向上 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 ; 添加 一个 小的 辣椒 和 一个 鳃 的
[wɔːm] [mɪlk] ;
warmed milk ;
温暖 牛奶 ;

将两个鸡蛋的蛋黄打散；加入少许辣椒粉和一小杯温牛奶;

[dɪ'zɒlv] [hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld][mɪlk] ; ['sɪmə(r)] [ɔːl] [tə'geðə(r)] ;
dissolve half a teaspoonful of flour in a little cold milk ; simmer all together ;
溶解 一半 一个 一茶匙 的 面粉 在 一个 小的 寒冷的 牛奶 ; 煨 全部 一起 ;

将半茶匙面粉溶于少量冷牛奶中；一起慢炖;

[pɔː(r)]['əʊvə(r)] ['bʌtəd] [təʊst] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
pour over buttered toast , and serve .
倒 超过 涂黄油的 吐司 , 和 服务 .

淋在涂抹了黄油的吐司上，即可食用。

[klæm] [brɒθ] . — [prə'kjʊə(r)] [θriː] ['dʌz(ə)n]['lɪt(ə)l] - [nek] [klæmz][ɪn][ðə; ði] [ʃel] ; [wɒʃ] [ðem; ðəm] [wel]
Clam Broth . — Procure three dozen Little - Neck clams in the shell ; wash them well
蛤 肉汤 . — 采购 三 打 小的 - 脖子 蛤蜊 在 这 壳 ; 洗 他们 出色地
[ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] ;
in cold water ;
在 寒冷的 水 ;

蛤蜊汤——取三打带壳小颈蛤蜊，用冷水洗净;

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['sɔ:spən] , ['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [kwɔ:t] [ɒv; əv][hɒt]['wɔ:tə(r)] ; [bɔɪl] [ˌfɪf'ti:n]

put	them	in	a	saucepan	,	cover	with	a	quart	of	hot	water	;	boil	fifteen
放	他们	在	一个	平底锅	,	覆盖	和	一个	夸脱	的	热的	水	;	熬	十五

['mɪnɪts] ;

minutes	;
分钟	;

将它们放入平底锅中，倒入一夸脱热水；煮沸十五分钟；

[dreɪn] ; [rɪ'mu:v] [ðə; ði] [ʃelz] ; [tʃɒp] [ʌp][ðə; ði][klæmz] ,

drain	;	remove	the	shells	;	chop	up	the	clams	,
流走	;	消除	这	贝壳	;	劈	向上	这	蛤蜊	,

沥干水分；去除蛤蜊壳；将蛤蜊切碎。

[ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ðem; ðəm][tu:; tə][ðə; ði][hɒt] [brɒθ] [wɪð] [ə; eɪ][pæt][ɒv; əv]['bʌtə(r)] ; [sɔ:lt] [ɪf]

and	add	them	to	the	hot	broth	with	a	pat	of	butter	;	salt	if
和	添加	他们	到	这	热的	肉汤	和	一个	拍	的	黄油	;	盐	如果

['nesəsəri] ,

necessary	,
必要的	,

将它们加入热肉汤中，再加一小块黄油；必要时加盐。

[ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [keɪ'en] ; [bɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] , [pɔ:(r)]['ɪntu:][ə; eɪ] [su:p] - [tju'ri:n; tə'ri:n] ,

and	add	a	little	cayenne	;	boil	ten	minutes	,	pour	into	a	soup	-	tureen	,
和	添加	一个	小的	辣椒	;	熬	十	分钟	,	倒	进入	一个	汤	-	汤碗	,

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv] [təʊst] ,

add	a	slice	of	toast	,
添加	一个	片	的	吐司	,

加入少许辣椒粉；煮十分钟，倒入汤碗，加入一片吐司，

[ænd; ənd] [send] [tu:; tə]['teɪb(ə)l] .

and	send	to	table	.
和	发送	到	桌子	.

并发送到餐桌。

[ðɪs] [ɪz][ðə; ði] [məʊd] [ə'dɒptɪd] [wen] [wi:; wi][du:; də][nɒt][hæv; həv][ə; eɪ][klæm] - ['əʊpənə(r)][ɪn][ðə; ði]

This	is	the	mode	adopted	when	we	do	not	have	a	clam	-	opener	in	the
这	是	这	模式	已采用	什么时候	我们	做	不是	有	一个	蛤	-	开球	在	这

[haʊs] .

house	.
房子	.

这是我们在家里没有开蛤蜊器时采用的方法。

[rɔ:] , ['freʃli] ['əʊpənd][klæmz][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [tʃɒpt] [faɪn][ænd; ənd] [prɪ'peəd] [ɪn][ðə; ði]['mænə(r)]

Raw	,	freshly	opened	clams	should	be	chopped	fine	and	prepared	in	the	manner
生的	,	新鲜的	打开	蛤蜊	应该	是	切碎	美好的	和	准备	在	这	方式

[ə'bʌv] [dɪ'skraɪbd] .

above	described	.
多于	描述	.

新鲜开壳的生蛤蜊应切碎，并按上述方法进行处理。

[ðə; ði] [lɑ:dʒ] [klæmz][ɑ:(r); ə(r)]['betə(r)][fɔ:(r); fə(r)] ['tʃaʊdə(r)] [ðæn; ðən][fɔ:(r); fə(r)] [stju:z] [ænd; ənd] [brɒθ] .

The	large	clams	are	better	for	chowders	than	for	stews	and	broth	.
这	大的	蛤蜊	是	更好的	为了	浓汤	比	为了	炖菜	和	肉汤	.

大蛤蜊更适合做浓汤，而不是炖菜和肉汤。

[klæm] ['frɪtəz] . — [tʃɒp] ['mi:diəm] [faɪn] ['twenti] - [faɪv] [lɑ:dʒ] ['kwɔhɔg; kwə'hɔg] , [ɔ:(r)]['sev(ə)nti] - [faɪv]

Clam	Fritters	.	—	Chop	medium	fine	twenty	-	five	large	quahaugs	,	or	seventy	-	five
蛤	油炸饼	.	—	劈	中等的	美好的	二十	-	五	大的	quahaugs	,	或者	七十	-	五

['lɪt(ə)l] [neks] .

Little	Necks	.
小的	脖子	.

蛤蜊油炸饼——将二十五个大蛤蜊或七十五个小颈蛤切成中等大小的细丁。

[tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['flaʊə(r)][ˌeɪ diː 'diːt][ðə; ði]['biːt(ə)n] yolks35

To	a	pint	of	flour	add	the	beaten	yolks35
到	一个	品脱	的	面粉	添加	这	被打败	yolks35

将打散的蛋黄加入一品脱面粉中。35

[ɒv; əv] [θriː] [egz] , [hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['leмən] - [dʒuːs] ,

of	three	eggs	,	half	a	teaspoonful	of	salt	,	a	teaspoonful	of	lemon	-	juice	,
的	三	鸡蛋	,	一半	一个	一茶匙	的	盐	,	一个	一茶匙	的	柠檬	-	汁	,

[ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] ,

a	dash	of	cayenne	,
一个	短跑	的	辣椒	,

三个鸡蛋，半茶匙盐，一茶匙柠檬汁，少许辣椒粉，

[ænd; ənd][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .

and	an	ounce	of	melted	butter	.
和	一个	盎司	的	融化	黄油	.

以及一盎司融化的黄油。

[mɪks] [wel] , [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ]['bætə(r)][baɪ] ['ædɪŋ] [ə'baʊt][ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] [mɪlk] .

Mix	well	,	and	make	a	batter	by	adding	about	a	gill	of	milk	.
混合	出色地	,	和	制作	一个	连击	经过	添加	关于	一个	鳃	的	牛奶	.

充分搅拌，然后加入约一克牛奶制成面糊。

[ˌeɪ diː 'diːt][ðə; ði][klæmz] , [ænd; ənd] [ɪf] [ðə; ði]['bætə(r)][ɪz] [tuː] [θɪk] [ˌeɪ diː 'diːt][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði]

Add	the	clams	,	and	if	the	batter	is	too	thick	add	a	little	of	the
添加	这	蛤蜊	,	和	如果	这	连击	是	也	厚的	添加	一个	小的	的	这

[klæm] [brɒθ] .

clam	broth	.
蛤	肉汤	.

加入蛤蜊，如果面糊太稠，可以加一点蛤蜊汤。

[tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm] [laɪt] , [biːt] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] [wel] ; [drɒp] ['spuːnful] [ɪn][hɒt][fæt] ,

To	make	them	light	,	beat	the	mixture	well	;	drop	spoonfuls	in	hot	fat	,
到	制作	他们	光	,	打	这	混合物	出色地	;	降低	一勺	在	热的	胖的	,

为了使它们蓬松，将混合物充分搅拌；用勺子将面糊滴入热油中，

[ænd; ənd][fraɪ] [braʊn] , [æz; əz][juː; jʊ] [wʊd] ['doʊnʌts] .

and	fry	brown	,	as	you	would	doughnuts	.
和	炒	棕色的	,	作为	你	会	甜甜圈	.

炸至金黄色，就像炸甜甜圈一样。

[fraɪd] [spft] [klæmz] . — [sɪ'lekt] [hɑːf][ə; eɪ]['dʌz(ə)n][ɒv; əv] [lɑːdʒ] ['gɪlfərd] [klæmz] .

Fried	Soft	Clams	.	—	Select	half	a	dozen	of	large	Guilford	clams	.
油煎	柔软的	蛤蜊	.	—	选择	一半	一个	打	的	大的	吉尔福德	蛤蜊	.

炸软壳蛤——挑选半打大的吉尔福德蛤蜊。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [ʃelz] , [ænd; ənd] [trɪm] [ɒf] [ðə; ði] [dɑːk] [tʌf] [pɑːts] .

Remove	the	shells	,	and	trim	off	the	dark	tough	parts	.
消除	这	贝壳	,	和	修剪	离开	这	黑暗的	艰难的	部分	.

去除外壳，并切掉深色的硬质部分。

[kʌt] ['ɪntuː] [daɪs][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv][sɔːlt] [pɔːk] , [ænd; ənd][fraɪ][ˌaɪ 'tiː] .

Cut	into	dice	a	quarter	of	a	pound	of	salt	pork	,	and	fry	it	.
切	进入	骰子	一个	四分之一	的	一个	磅	的	盐	猪肉	,	和	炒	它	.

将四分之一磅咸猪肉切成丁，煎炸。

[ɪn][ðə; ði] [pɔːk] - [fæt][fraɪ][ðə; ði][klæmz] , [bʌt; bət][fɜːst] [dredʒ] [ðem; ðəm] [wɪð] ['flaʊə(r)] .

In	the	pork	-	fat	fry	the	clams	,	but	first	dredge	them	with	flour	.
在	这	猪肉	-	胖的	炒	这	蛤蜊	,	但	第一的	疏通	他们	和	面粉	.

用猪油煎蛤蜊，但先将蛤蜊裹上面粉。

[sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv] [brɔɪld] [ɔː(r)][fraɪd][fæt] [pɔːk] .

Serve	with	a	slice	of	broiled	or	fried	fat	pork	.
服务	和	一个	片	的	烤制	或者	油煎	胖的	猪肉	.

配上一片烤或炸的肥猪肉即可。

[kræbz] .

CRABS	.
螃蟹	.

螃蟹。

[hɑːd] - [ʃel] [kræbz] . — [ðə; ði] ['kɒmən] [bluː] [kræb][ɪz][ðə; ði] ['spiːʃiːz] [ɒv; əv][ðə; ði][kræb]['fæməli]

Hard	-	shell	Crabs	.	—	The	common	blue	crab	is	the	species	of	the	crab	family
难的	-	壳	螃蟹	.	—	这	常见的	蓝色的	螃蟹	是	这	物种	的	这	螃蟹	家庭

[wɪtʃ] [wiː; wi][ɑː(r); ə(r)][məʊst][fə'mɪliə(r)] [wɪð] .

which	we	are	most	familiar	with	.
哪个	我们	是	最多	熟悉的	和	.

硬壳蟹——常见的蓝蟹是我们最熟悉的蟹科物种。

[wiː; wi][rɪ'membə(r)] [haʊ] ['ræpɪdli] [ðeɪ] [dɑːtɪd] [ə'weɪ] [frɒm; frəm][ˌjuː 'es] [wen] [wiː; wi] ['pɔɪntɪd] [ðə; ði][net]

We	remember	how	rapidly	they	darted	away	from	us	when	we	pointed	the	net
我们	记住	如何	快速	他们	飞镖	离开	从	我们	什么时候	我们	尖	这	网

[tə'wɔːdz] [ðem; ðəm] ,

towards	them	,
向	他们	,

我们还记得，当我们用网对准它们时，它们是如何迅速逃走的。

[wen] [ɒn]['aʊə(r)] ['sʌmə(r)] [veɪ'keɪʃ(ə)n] .

when	on	our	summer	vacation	.
什么时候	在	我们的	夏天	假期	.

我们在暑假期间。

[wiː; wi]['ɔːlsəʊ][hæv; həv]['vɪvɪd] [ˌrekə'lekʃnz] [ɒv; əv][ðeə(r)][æŋ'zaɪəti][tuː; tə] [ʃeɪk] [hændz] [wɪð] [ˌjuː 'es]

We	also	have	vivid	recollections	of	their	anxiety	to	shake	hands	with	us
我们	还	有	生动	回忆	的	他们的	焦虑	到	摇	双手	和	我们

[wen] [ɪn][kæp'tɪvəti] .

when	in	captivity	.
什么时候	在	囚禁	.

我们还清楚地记得，当他们被囚禁时，他们多么渴望与我们握手。

[hɑːd] [kræbz][ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi][hæd; həd]['djʊərɪŋ]['ɔːlməʊst][ðə; ði][ɪn'taɪə(r)]['siːz(ə)n] , [ænd; ənd][ðə; ði]

Hard	crabs	are	to	be	had	during	almost	the	entire	season	,	and	the
难的	螃蟹	是	到	是	有	期间	几乎	这	全部的	季节	,	和	这

['ævərɪdʒ] [praɪs] [ɑːskt] for36

average	price	asked	for36
平均的	价格	问	for36

硬壳蟹几乎在整个捕捞季都能买到，平均售价为36美元。

[ðem; ðəm][ɪz] $3 . - [pə(r)] ['hʌndrəd] .

them	is	$3	.	00	per	hundred	.
他们	是	$3	.	-	每	百	.

每百个3.00美元。

[ðəʊz] [faʊnd] [ɪn] ['mɑːkɪt] [ɪn]['wɪntə(r)][wɜː(r); wə(r)] [reɪkt] [aʊt][ɒv; əv][ðə; ði] [mʌd] ,

Those	found	in	market	in	winter	were	raked	out	of	the	mud	,
那些	成立	在	市场	在	冬天	是	耙过的	出去	的	这	泥	,

冬天在市场上发现的那些人，都是从泥里捞出来的。

[weə(r)] [ðeɪ] [hæd; həd] ['berid] [ðəm'selvz] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['ædvent][ɒv; əv] [wɔːm] ['weðə(r)] .

where	they	had	buried	themselves	until	the	advent	of	warm	weather	.
在哪里	他们	有	埋葬	他们自己	直到	这	来临	的	温暖的	天气	.

他们把自己埋在土里，直到天气转暖才出来。

[sɪ'lekt] [ə; eɪ]['dʌz(ə)n][hɑ:d][kræbz] , [ænd; ənd] [rɪns] [ðem; ðəm] [wel] [ɪn] [freʃ] ['wɔ:tə(r)] .

Select	a	dozen	hard	crabs	,	and	rinse	them	well	in	fresh	water	.
选择	一个	打	难的	螃蟹	,	和	冲洗	他们	出色地	在	新鲜的	水	.

挑选十二只硬壳蟹，用清水彻底冲洗干净。

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ]['ket(ə)l] [tu:] - [θɜ:dz] [fʊl] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] , ['slaɪtli] ['sɔ:ltɪd] ; [plʌndʒ]

Have	ready	a	kettle	two	-	thirds	full	of	boiling	water	,	slightly	salted	;	plunge
有	准备好	一个	壶	二	-	三分之一	满的	的	沸腾	水	,	轻微地	咸的	;	暴跌

[ðem; ðəm]['ɪntu:][ˌaɪ 'ti:] ,

them	into	it	,
他们	进入	它	,

准备一壶装三分之二沸水，加少许盐；将他们放入水中，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm][fɔ:(r); fə(r)][ə'baʊt] [twelv] ['mɪnɪts] ; [dreɪn] ,

and	boil	them	for	about	twelve	minutes	;	drain	,
和	熬	他们	为了	关于	十二	分钟	;	流走	,

煮约十二分钟；沥干水分，

[ænd; ənd] [wen] [ku:l] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ðɪ][aɪs] - [bɒks][tu:; tə] [bɪ'kʌm] [kəʊld] .

and	when	cool	put	them	in	the	ice	-	box	to	become	cold	.
和	什么时候	凉爽的	放	他们	在	这	冰	-	盒子	到	变得	寒冷的	.

冷却后放入冰盒冷藏。

['ɑ:ftə(r)][ðə; ðɪ] ['θɪətə(r)] , [rɪ'tɜ:n] [həʊm][fɔ:(r); fə(r)]['sʌpə(r)] , [ɪn'sted] [ɒv; əv]['pætrənaɪzɪŋ][ðə; ðɪ]

After	the	theatre	,	return	home	for	supper	,	instead	of	patronizing	the
后	这	剧院	,	返回	家	为了	晚餐	,	反而	的	居高临下	这

['restrɒnt] ,

restaurant	,
餐厅	,

看完戏后，回家吃晚饭，不要去餐馆。

[ænd; ənd] [sɜ:v] [ðə; ðɪ][kræbz] [wɪð] ['sænwɪtʃz] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] .

and	serve	the	crabs	with	sandwiches	of	buttered	bread	.
和	服务	这	螃蟹	和	三明治	的	涂黄油的	面包	.

将螃蟹与涂了黄油的面包三明治一起上桌。

[ə; eɪ] [laɪt] [səu'tə:n] [meɪ] [bi:; bi] [sɜ:vd] [wɪð] [ðem; ðəm] , [ɪf] [nɒt]['ɔbdʒɪkt, -dʒekt, əb'dʒekt][tu:; tə] .

A	light	sauterne	may	be	served	with	them	,	if	not	objected	to	.
一个	光	苏玳瑁	可能	是	服务	和	他们	,	如果	不是	反对	到	.

如果客人不反对，可以搭配清淡的苏玳甜酒。

[kræb] ['pætiz] , [kri:m] [sɔ:s] . — [rəʊl] [aʊt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [laɪt] [pʌf] - [peɪst] , [hɑ:f][æn; ən] [ɪntʃ]

Crab	Patties	,	Cream	Sauce	.	—	Roll	out	a	pound	of	light	puff	-	paste	,	half	an	inch
螃蟹	肉饼	,	奶油	酱	.	—	卷	出去	一个	磅	的	光	噗	-	粘贴	,	一半	一个	英寸

[ɪn] ['θɪknəs] .

in	thickness	.
在	厚度	.

蟹肉饼，奶油酱。—将一磅轻质酥皮擀成半英寸厚。

[kʌt] [ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:] [raʊndz] [wɪð] [ə; eɪ] [keɪk] - ['kʌtə(r)] [tu:] ['ɪntʃɪz] [ɪn][daɪ'æmɪtə(r)] .

Cut	it	into	rounds	with	a	cake	-	cutter	two	inches	in	diameter	.
切	它	进入	回合	和	一个	蛋糕	-	刀具	二	英寸	在	直径	.

用蛋糕模具将其切成直径两英寸的圆形。

[pres] [ə; eɪ] [smɔ:l] ['kʌtə(r)][wʌn] [ɪntʃ] [ɪn][daɪ'æmɪtə(r)] , [ɒn] [i:tʃ] [raʊnd] , [wʌn] - [fɔ:θ] [ɒv; əv][æn; ən]

Press	a	small	cutter	one	inch	in	diameter	,	on	each	round	,	one	-	fourth	of	an
按	一个	小的	刀具	一	英寸	在	直径	,	在	每个	圆形的	,	一	-	第四	的	一个

[ɪntʃ] [di:p] .

inch	deep	.
英寸	深的	.

用直径一英寸的小切割器，在每个圆片上压出一个四分之一英寸深的凹槽。

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ] ['bʌtəd] [tɪn] , [brʌʃ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['biːt(ə)n] [eg] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm] ,

Place	**them**	**on**	**a**	**buttered**	**tin**	**,**	**brush**	**a**	**little**	**beaten**	**egg**	**over**	**them**	**,**
地方	他们	在	一个	涂黄油的	锡	,	刷子	一个	小的	被打败	蛋	超过	他们	,

将它们放在涂了黄油的烤盘上，在上面刷一层打散的鸡蛋液。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

and	**bake**	**in**	**a**	**quick**	**oven**	**.**
和	烤	在	一个	快的	烤箱	.

然后用快速烤箱烘烤。

[wen] [dʌn] , [rɪ'muːv] [ðə; ði]['sentə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði][ˌɪn'saɪd] .

When	**done**	**,**	**remove**	**the**	**centre**	**,**	**and**	**a**	**little**	**of**	**the**	**inside**	**.**
什么时候	完毕	,	消除	这	中心	,	和	一个	小的	的	这	里面	.

完成后，取出中间部分和一小部分内部组织。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] [hɑːf][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [hɑːf][æn; ən]['ʌnjən] [mɪnst] ,

Put	**into**	**a**	**saucepan**	**half**	**an**	**ounce**	**of**	**butter**	**,**	**half**	**an**	**onion**	**minced**	**,**
放	进入	一个	平底锅	一半	一个	盎司	的	黄油	,	一半	一个	洋葱	剁碎	,

在平底锅中放入半盎司黄油、半个切碎的洋葱，

[hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [mɪnst] [rɔː] [viːl] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [smɔːl] ['kærət] ['ʃredɪd] .

half	**a**	**pound**	**of**	**minced**	**raw**	**veal**	**,**	**and**	**a**	**small**	**carrot**	**shredded**	**.**
一半	一个	磅	的	剁碎	生的	小牛肉	,	和	一个	小的	胡萝卜	碎	.

半磅生牛肉馅，以及一根切碎的小胡萝卜。

[tɒs] [ə'baʊt] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['mɪnɪts] [tuː; tə][fraɪ] , [bʌt; bət] not37

Toss	**about**	**for**	**two**	**or**	**three**	**minutes**	**to**	**fry**	**,**	**but**	**not37**
折腾	关于	为了	二	或者	三	分钟	到	炒	,	但	not37

翻炒两三分钟至熟透，但不要37分钟

[tuː; tə]['kʌlə(r)] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

to	**color**	**;**	**then**	**add**	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**flour**	**.**
到	颜色	;	然后	添加	二	汤匙	的	面粉	.

上色；然后加入两汤匙面粉。

[mɪks][ˌaɪ 'tiː] [wel] [wɪð] [ðə; ði]['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [paɪnts][ɒv; əv][hʊt]['wɔːtə(r)] ,

Mix	**it**	**well**	**with**	**the**	**other**	**ingredients**	**,**	**and**	**add**	**three**	**pints**	**of**	**hot**	**water**	**,**
混合	它	出色地	和	这	其他	原料	,	和	添加	三	品脱	的	热的	水	,

将它与其他配料充分混合，然后加入三品脱热水。

[ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [kriːm] , [hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['sɔːlt,spuːn,fʊl]

a	**pint**	**of**	**boiling**	**cream**	**,**	**half**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**and**	**a**	**saltspoonful**
一个	品脱	的	沸腾	奶油	,	一半	一个	一茶匙	的	盐	,	和	一个	一勺盐

[ɒv; əv] [waɪt] ['pepə(r)] .

of	**white**	**pepper**	**.**
的	白色的	胡椒	.

一品脱沸腾的奶油，半茶匙盐，以及一茶匙白胡椒粉。

['sɪmə(r)] [wʌn]['aʊə(r)] , [ænd; ənd] [streɪn] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] .

Simmer	**one**	**hour**	**,**	**and**	**strain**	**into**	**a**	**saucepan**	**.**
煨	一	小时	,	和	拉紧	进入	一个	平底锅	.

小火慢炖一小时，然后过滤到平底锅中。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [iːtʃ] [paɪnt][ɒv; əv][ˌaɪ 'tiː][hɑːf][ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] [wɔːm] [kriːm] .

Add	**to**	**each**	**pint**	**of**	**it**	**half**	**a**	**gill**	**of**	**warm**	**cream**	**.**
添加	到	每个	品脱	的	它	一半	一个	鳃	的	温暖的	奶油	.

每品脱汤汁中加入半吉尔温热的奶油。

[pleɪs] [bæk] [ɒn][reɪndʒ] [ə'gen] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] [rɪ'djuːst] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][kəʊt][ðə; ði] [spuːn] ,

Place	**back**	**on**	**range**	**again**	**,**	**and**	**simmer**	**until**	**reduced**	**enough**	**to**	**coat**	**the**	**spoon**	**,**
地方	后退	在	范围	再次	,	和	煨	直到	减少	足够的	到	外套	这	勺子	,

重新放回炉子上，小火慢炖至汤汁浓稠到可以挂在勺子上为止。

[ðen] [streɪn] ['ɪntuː][ə; eɪ] [krɒk] , [ænd; ənd] [wɪsk] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz][kəʊld] .

then	**strain**	**into**	**a**	**crock**	**,**	**and**	**whisk**	**until**	**it**	**is**	**cold**	**.**
然后	拉紧	进入	一个	缸	,	和	拂	直到	它	是	寒冷的	.

然后过滤到陶罐中，搅拌至冷却。

[ðɪs] [ɪz] [dʌn] [tuː; tə] [prɪ'vent] [ðə; ði][fɔː'meɪʃ(ə)n][ɒv; əv][ə; eɪ] [θɪk] [tɒp] .

This	**is**	**done**	**to**	**prevent**	**the**	**formation**	**of**	**a**	**thick**	**top**	**.**
这	是	完毕	到	防止	这	形成	的	一个	厚的	顶部	.

这样做是为了防止形成厚厚的表层。

[æt; ət] [ðɪs] ['siːz(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði][jɪə(r)] [ðɪs] [ɪz][æn; ən] ['eksələnt] [sɔːs] [tuː; tə][hæv; həv][ɒn][hænd]

At	**this**	**season**	**of**	**the**	**year**	**this**	**is**	**an**	**excellent**	**sauce**	**to**	**have**	**on**	**hand**
在	这	季节	的	这	年	这	是	一个	出色的	酱	到	有	在	手

[fɔː(r); fə(r)] ['pætiz] ,

for	**patties**	**,**
为了	肉饼	,

在这个季节，这款酱汁非常适合搭配肉饼食用。

[waɪt] [fɪʃ] ['sɔːsɪz] , [ænd; ənd]['ɔːlsəʊ][fɔː(r); fə(r)] [miːt] ['sɔːsɪz] .

white	**fish**	**sauces**	**,**	**and**	**also**	**for**	**meat**	**sauces**	**.**
白色的	鱼	酱汁	,	和	还	为了	肉	酱汁	.

白鱼露，以及肉酱。

[wen] ['wɒntɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['pætiz] , [melt] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .

When	**wanted**	**for**	**patties**	**,**	**melt**	**an**	**ounce**	**of**	**butter**	**.**
什么时候	通缉	为了	肉饼	,	熔化	一个	盎司	的	黄油	.

做肉饼时，融化一盎司黄油。

[waɪl] [wɪsk] [ˌaɪ 'tiː] , ['grædʒuəli][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][ðə; ði] [sɔːs] .

While	**whisking**	**it**	**,**	**gradually**	**add**	**a**	**pint**	**of**	**the**	**sauce**	**.**
尽管	搅拌	它	,	逐步地	添加	一个	品脱	的	这	酱	.

一边搅拌，一边逐渐加入一品脱酱汁。

[mɪks][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [prɪ'peəd] [kræb] - [miːt] , [əb'teɪnəb(ə)l][æt; ət][ðə; ði] ['grəusəz] .

Mix	**it**	**with**	**a**	**quart**	**of**	**prepared**	**crab**	**-**	**meat**	**,**	**obtainable**	**at**	**the**	**grocer's**	**.**
混合	它	和	一个	夸脱	的	准备	螃蟹	-	肉	,	可获得	在	这	杂货店	.

将其与一夸脱（约950毫升）在杂货店可以买到的蟹肉混合。

[wen] [hɒt] , [fɪl] [ðə; ði] [ʃelz] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] .

When	**hot**	**,**	**fill**	**the**	**shells**	**with**	**it**	**.**
什么时候	热的	,	充满	这	贝壳	和	它	.

趁热将馅料填入贝壳中。

[sɒft] - [ʃel]

Soft	**-**	**shell**
柔软的	-	壳

软壳

[kræbz] . — [wen] [ðə; ði] [bluː] [kræb][ɪz][dɪ'zaɪərəs][ɒv; əv] [ɪn'kriːsɪŋ] [hɪz; ɪz] [grəʊθ] , [hiː; hi] [ʃedz] [hɪz; ɪz]

Crabs	**.**	**—**	**When**	**the**	**blue**	**crab**	**is**	**desirous**	**of**	**increasing**	**his**	**growth**	**,**	**he**	**sheds**	**his**
螃蟹	.	—	什么时候	这	蓝色的	螃蟹	是	渴望	的	增加	他的	生长	,	他	棚屋	他的

[ʃel] ,

shell	**,**
壳	,

螃蟹——当蓝蟹想要长大时，它就会脱壳。

[ænd; ənd][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [ʃɔːt] ['pɪəriəd][ɪz] ['pɜːfɪktli] ['helpləs] .

and	**for**	**a**	**short**	**period**	**is**	**perfectly**	**helpless**	**.**
和	为了	一个	短的	时期	是	完美	无助	.

在短时间内完全无助。

[ðə; ði] [meɪl] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [riˈtaiə] [tuː; tə][ə; eɪ] [sɪˈkluːdɪd] [spɒt] [aʊt][ɒv; əv][ðə; ði] [riːtʃ] [ɒv; əv] [iːlz]

The	male	usually	retires	to	a	secluded	spot	out	of	the	reach	of	eels
这	男性	通常	退休	到	一个	僻	点	出去	的	这	抵达	的	鳗鱼

[ænd; ənd][ˈʌðə(r)] ['enəmɪz] ,

and	other	enemies	,
和	其他	敌人	,

雄性通常会退到鳗鱼和其他天敌无法触及的隐蔽地点。

[bʌt; bət][ðə; ði] ['fiːmeɪl] [spɒft] [ʃel] [ɪz] [prə'tektɪd] [baɪ][ə; eɪ] [meɪl] [kəm'pænjən] [huːz] [ʃel] [ɪz] [hɑːd] .

but	the	female	soft	shell	is	protected	by	a	male	companion	whose	shell	is	hard	.
但	这	女性	柔软的	壳	是	受保护	经过	一个	男性	伴侣	谁	壳	是	难的	.

但是，雌性软壳龟受到雄性伴侣的保护，雄性伴侣的龟壳是坚硬的。

[æt; ət] ['ʃiːpsˌhed] [beɪ] [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [kɔːld] [ɪˈloʊpərz][ɔː(r)] ['dʌb(ə)l] [kræbz] .

At	Sheepshead	Bay	these	are	called	elopers	or	double	crabs	.
在	羊头	湾	这些	是	称为	私奔者	或者	双倍的	螃蟹	.

在羊头湾，这些螃蟹被称为“偷渡蟹”或“双蟹”。

[æz; əz][ðə; ði][taɪd] ['tʃeɪndʒɪz] , [ðə; ði] [spɒft] [ʃel] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə]['hɑːd(ə)n] , [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kɔːld] “

As	the	tide	changes	,	the	soft	shell	begins	to	harden	,	when	it	is	called	“
作为	这	潮	变化	,	这	柔软的	壳	开始	到	硬化	,	什么时候	它	是	称为	“

['peɪpə(r)] - [ʃel] , ” ['ʃedə(r)] , -

paper	-	shell	,	”	shedder	,	38
纸	-	壳	,	”	剪毛器	,	-

随着潮汐变化，柔软的贝壳开始变硬，此时的贝壳被称为“纸壳”或“蜕壳贝壳”。38

[ɔː(r)]['fiːlə(r)] .

or	feeler	.
或者	触角	.

或者触角。

[bɪ'fɔː(r)] ['riːtʃɪŋ] [ɪts]['nɔːm(ə)l] [kən'dɪʃn] , [ðə; ði][kræb][ɪz] [kɔːld] [ə; eɪ]['bʌklə(r)] , [ænd; ənd][ɪz]['əʊnli]

Before	reaching	its	normal	condition	,	the	crab	is	called	a	buckler	,	and	is	only
前	到达	它是	普通的	状况	,	这	螃蟹	是	称为	一个	盾牌	,	和	是	仅有的

[juːst] [æz; əz][beɪt] .

used	as	bait	.
用过的	作为	饵	.

在恢复正常状态之前，螃蟹被称为盾蟹，只能用作鱼饵。

[ðə; ði][keə(r)][ɒv; əv] [spɒft] [kræbz] . — [spɒft] [kræbz][rɪ'kwaɪə(r)] ['delɪkət] ['hændlɪŋ] [ænd; ənd] [mʌtʃ] [keə(r)] .

The	Care	of	Soft	Crabs	.	—	Soft	crabs	require	delicate	handling	and	much	care	.
这	关心	的	柔软的	螃蟹	.	—	柔软的	螃蟹	要求	精美的	处理	和	很多	关心	.

软壳蟹的养护——软壳蟹需要轻柔的处理和精心的照料。

[ðeɪ] [dɪ'tɪəriəreɪt] ['ræpɪdli]['ɑːftə(r)] ['liːvɪŋ] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] ,

They	deteriorate	rapidly	after	leaving	the	water	,
他们	恶化	快速	后	离开	这	水	,

它们离开水后会迅速腐烂，

[ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)]['ɒf(ə)n] [kɪld] [ɪn]['trænzɪt][baɪ][ðə; ði] ['sʌd(ə)n] ['dʒɑːrɪŋ][ɒv; əv][ðə; ði][treɪn] .

and	are	often	killed	in	transit	by	the	sudden	jarring	of	the	train	.
和	是	经常	被杀	在	交通	经过	这	突然	刺耳的	的	这	火车	.

他们经常在旅途中因火车突然颠簸而丧命。

[ɪf] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][keə(r)][ɪz] ['eksəd] , [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [kept] [ə'laɪv][frɒm; frəm][sɪks][tuː; tə][ten] [deɪz] .

If	a	little	care	is	exercised	,	they	may	be	kept	alive	from	six	to	ten	days	.
如果	一个	小的	关心	是	锻炼	,	他们	可能	是	保留	活	从	六	到	十	天	.

如果稍加照料，它们可以存活六到十天。

[fɜːst] [sɪ'lekt] ['vɪgərəs] [kræbz] , [rɪ'muːv] [ðem; ðəm][frɒm; frəm][ðə; ði] [kreɪt] ,

First	select	vigorous	crabs	,	remove	them	from	the	crate	,
第一的	选择	蓬勃	螃蟹	,	消除	他们	从	这	箱	,

首先挑选体格健壮的螃蟹，将它们从箱子里取出，

[ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ][bæθ.bɑːθ][ɪn]['wɔːtə(r)] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd] .

and	give	them	a	bath	in	water	slightly	salted	.
和	给	他们	一个	洗澡	在	水	轻微地	咸的	.

用加了少许盐的水给他们洗澡。

[kliːn] [ðə; ði] [kreɪt] ['θʌrəli] , [rɪ'njuː] [ɔː(r)] [wɒʃ] [ðə; ði] ['siːwiːd] [wɪtʃ] [ə'kʌmp(ə)niz] [ðem; ðəm] .

Clean	the	crate	thoroughly	,	renew	or	wash	the	seaweed	which	accompanies	them	.
干净的	这	箱	彻底	,	更新	或者	洗	这	海藻	哪个	伴随	他们	.

彻底清洁箱子，更换或清洗随附的海藻。

[struː] ['əʊvə(r)][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði] [kreɪt] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] ['siːwiːd] ,

Strew	over	the	bottom	of	the	crate	a	layer	of	the	seaweed	,
脬	超过	这	底部	的	这	箱	一个	层	的	这	海藻	,

在板条箱底部铺上一层海藻，

[ænd; ənd] [pleɪs] [ðə; ði][kræbz][ɪn][ðə; ði] [kreɪt] [ɪn] ['leɪəz] , ['feɪsɪz] ['ʌpwəd] [wɪð] [saɪd] [spaɪnz] ['tʌtʃɪŋ] [iːtʃ] ['ʌðə(r)] ,

and	place	the	crabs	in	the	crate	in	layers	,	faces	upward	with	side	spines	touching	each	other	,
和	地方	这	螃蟹	在	这	箱	在	层	,	面孔	向上	和	边	脊柱	接触	每个	其他	,

将螃蟹分层放入箱子中，蟹身朝上，侧刺彼此接触。

[ænd; ənd] ['ɔːltənˌeɪtɪd] [wɪð] ['leɪəz] [ɒv; əv] ['siːwiːd] .

and	alternated	with	layers	of	seaweed	.
和	交替	和	层	的	海藻	.

与海藻层交替铺放。

[wen] [ðə; ði] [kreɪt] [ɪz] [fʊl] , ['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [mɔː(r)] ['siːwiːd] , ['sprɪŋk(ə)l][sɔːlt]['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)][ɔːl] ,

When	the	crate	is	full	,	cover	it	with	more	seaweed	,	sprinkle	salt	water	over	all	,
什么时候	这	箱	是	满的	,	覆盖	它	和	更多的	海藻	,	撒	盐	水	超过	全部	,

当箱子装满后，用更多的海藻覆盖，并在上面洒上盐水。

[ænd; ənd][set][ðə; ði] [kreɪt] [ɪn][ə; eɪ] [dɑːk] , [kuːl] [pleɪs] .

and	set	the	crate	in	a	dark	,	cool	place	.
和	放	这	箱	在	一个	黑暗的	,	凉爽的	地方	.

将箱子放在阴凉干燥处。

['sprɪŋk(ə)l][sɔːlt]['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm][frɒm; frəm] [deɪ] [tuː; tə] [deɪ] ,

Sprinkle	salt	water	over	them	from	day	to	day	,
撒	盐	水	超过	他们	从	天	到	天	,

每天往它们身上洒盐水，

[ænd; ənd] [rɪ'njuː] [ðə; ði][bæθ.bɑːθ][ænd; ənd] [freʃ] [siː] - ['tæŋg(ə)l][ə'baʊt] ['evri] ['ʌðə(r)] [deɪ] .

and	renew	the	bath	and	fresh	sea	-	tangle	about	every	other	day	.
和	更新	这	洗澡	和	新鲜的	海	-	纠纷	关于	每一个	其他	天	.

每隔一天更换一次浴盆和新鲜的海藻。

['triːtɪd] [ðɪs] [weɪ] , [ðeɪ] [wɪl] [kiːp] [ɪn][ðə; ði] [hɒtɪst] ['weðə(r)] .

Treated	this	way	,	they	will	keep	in	the	hottest	weather	.
治疗	这	方式	,	他们	将要	保持	在	这	最热门	天气	.

这样处理的话，它们即使在最炎热的天气里也能保持完好。

[wʌn][ɒv; əv][ðə; ði]['prɪnsəp(ə)l]['ɒbdʒɪkts][ɪn] ['kʌvərɪŋ] [ðem; ðəm] [wɪð] ['siːwiːd] [ɪz][tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði] [lait] [frɒm; frəm][ðem; ðəm] .

One	of	the	principal	objects	in	covering	them	with	seaweed	is	to	keep	the	light	from	them	.
一	的	这	主要的	对象	在	覆盖	他们	和	海藻	是	到	保持	这	光	从	他们	.

用海藻覆盖它们的主要目的之一就是遮挡光线。

['sʌd(ə)n] ['flæʃɪz] [ɒv; əv] ['laɪtnɪŋ] , [ɪf] [siːn] [baɪ][ðem; ðəm] , [wʊd] ['fraɪt(ə)n] [ðem; ðəm][tuː; tə] [deθ] .

Sudden	**flashes**	**of**	**lightning**	**,**	**if**	**seen**	**by**	**them**	**,**	**would**	**frighten**	**them**	**to**	**death**	**.**
突然	闪光灯	的	闪电	,	如果	已见	经过	他们	,	会	吓唬	他们	到	死亡	.

如果他们看到突然出现的闪电，会被吓死。

[ðeə(r)] ['sensətɪv] [ˌɔːgənaɪ'zeɪʃn] cannot39

Their	**sensitive**	**organization**	**cannot39**
他们的	敏感的	组织	cannot39

他们敏感的组织不能39

['iːv(ə)n][stænd][ðə; ði] ['rʌmblɪŋ] [ɒv; əv]['θʌndə(r)] ,

even	**stand**	**the**	**rumbling**	**of**	**thunder**	**,**
甚至	站立	这	隆隆声	的	雷	,

甚至能承受隆隆的雷声，

[ænd; ənd] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][stɔː(r)d] [ə'weɪ] [weə(r)] [ðeɪ] ['kænɒt] [hɪə(r)][ˌaɪ 'tiː] [dɪ'stɪŋktli] .

and	**they**	**should**	**be**	**stored**	**away**	**where**	**they**	**cannot**	**hear**	**it**	**distinctly**	**.**
和	他们	应该	是	存储	离开	在哪里	他们	不能	听到	它	明显地	.

应该把它们存放在别人听不到的地方。

[ðə; ði]['əʊnli][keə(r)][rɪ'kwaɪəd][ɪn] ['kliːnɪŋ] [ðem; ðəm][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['teɪb(ə)l][ɪz][tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði]

The	**only**	**care**	**required**	**in**	**cleaning**	**them**	**for**	**the**	**table**	**is**	**to**	**remove**	**the**
这	仅有的	关心	必需的	在	打扫	他们	为了	这	桌子	是	到	消除	这

['feðəri] [gɪl] - [laɪk] [fɔːm'eɪʃənz] ['ʌndə(r)][ðə; ði][saɪd] [spaɪnz] ,

feathery	**gill**	**-**	**like**	**formations**	**under**	**the**	**side**	**spines**	**,**
羽毛状的	鳃	-	喜欢	阵型	在下面	这	边	脊柱	,

食用前清洗它们时唯一需要注意的事项是去除侧刺下方的羽状鳃状结构。

[ænd; ənd][ðə; ði][sænd] - [paʊtʃ] .

and	**the**	**sand**	**-**	**pouch**	**.**
和	这	沙	-	小袋	.

还有沙袋。

[sɒft] [kræbz][ɑː(r); ə(r)] [tuː] ['delɪkət] ['mɔːsel] [tuː; tə]['kʌvə(r)] [wɪð] ['bætə(r)] .

Soft	**crabs**	**are**	**too**	**delicate**	**morsels**	**to**	**cover**	**with**	**batter**	**.**
柔软的	螃蟹	是	也	精美的	小块	到	覆盖	和	连击	.

软壳蟹肉质太嫩，不适合裹上面糊。

[kræbz] , [sɒft] - [ʃel] . — [ðiːz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kʊkt] [æz; əz] [suːn] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l]['ɑːftə(r)] ['biːɪŋ]

Crabs	**,**	**Soft**	**-**	**shell**	**.**	**—**	**These**	**should**	**be**	**cooked**	**as**	**soon**	**as**	**possible**	**after**	**being**
螃蟹	,	柔软的	-	壳	.	—	这些	应该	是	煮熟	作为	很快	作为	可能的	后	存在

[kɔːt] ,

caught	**,**
捕捉	,

软壳蟹——捕捞后应尽快烹饪。

[æz; əz][ðeə(r)]['fleɪvə(r)]['ræpɪdli] [di'tiəriəreit] ['ɑːftə(r)] ['biːɪŋ] [ɪk'spəʊzd][tuː; tə][ðə; ði][eə(r)] .

as	**their**	**flavor**	**rapidly**	**deteriorates**	**after**	**being**	**exposed**	**to**	**the**	**air**	**.**
作为	他们的	味道	快速	恶化	后	存在	裸露	到	这	空气	.

因为它们暴露在空气中后味道会迅速变差。

[sɪ'lekt] [kræbz][æz; əz] ['laɪvli] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['feðəri] ['sʌbstəns] ['ʌndə(r)][ðə; ði]

Select	**crabs**	**as**	**lively**	**as**	**possible**	**;**	**remove**	**the**	**feathery**	**substance**	**under**	**the**
选择	螃蟹	作为	热闹	作为	可能的	;	消除	这	羽毛状的	物质	在下面	这

['pɔɪntɪd] [saɪdz][ɒv; əv][ðə; ði] [ʃelz] ;

pointed	**sides**	**of**	**the**	**shells**	**;**
尖	侧面	的	这	贝壳	;

选择尽可能鲜活的螃蟹；去除蟹壳尖侧下方的绒毛状物质；

[rɪns] [ðem; ðəm][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] ; [dreɪn] ; ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] ; [dredʒ] [ðem; ðəm]

rinse	**them**	**in**	**cold**	**water**	**;**	**drain**	**;**	**season**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**;**	**dredge**	**them**
冲洗	他们	在	寒冷的	水	;	流走	;	季节	和	盐	和	胡椒	;	疏通	他们

[ɪn]['flaʊə(r)] ,

in	**flour**	**,**
在	面粉	,

用冷水冲洗；沥干水分；用盐和胡椒粉调味；裹上面粉，

[ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɒt][fæt] .

and	**fry**	**in**	**hot**	**fat**	**.**
和	炒	在	热的	胖的	.

然后用热油煎炸。

['meni] [sɜːv] [ðem; ðəm] [rəʊld] [ɪn] [egz] [ænd; ənd]['krækə(r)] - [dʌst] ; [bʌt; bət] [ðʌs] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][nɒt]

Many	**serve**	**them**	**rolled**	**in**	**eggs**	**and**	**cracker**	**-**	**dust**	**;**	**but**	**thus**	**they**	**are**	**not**
许多	服务	他们	滚动	在	鸡蛋	和	饼干	-	灰尘	;	但	因此	他们	是	不是

[æz; əz] [gʊd] .

as	**good**	**.**
作为	好的	.

很多人会把它们裹上鸡蛋和饼干碎屑一起食用；但这样就不好吃了。

[kræb] [krəu'kets] . — [teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv][kræb] - [miːt] ; ['dʒentli] [pres] [aʊt][ðə; ði][dʒuːs] ,

Crab	**Croquettes**	**.**	**—**	**Take**	**one**	**pound**	**of**	**crab**	**-**	**meat**	**;**	**gently**	**press**	**out**	**the**	**juice**	**,**
螃蟹	炸丸子	.	—	拿	一	磅	的	螃蟹	-	肉	;	轻轻地	按	出去	这	汁	,

蟹肉丸子——取一磅蟹肉；轻轻挤出汁液，

[ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][faɪn] [krʌmz] , [hɑːf][ə; eɪ]

and	**put**	**it**	**in**	**a**	**bowl**	**with**	**a**	**tablespoonful**	**of**	**fine**	**crumbs**	**,**	**half**	**a**
和	放	它	在	一个	碗	和	一个	一汤匙	的	美好的	面包屑	,	一半	一个

['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

teaspoonful	**of**	**salt**	**,**
一茶匙	的	盐	,

把它放在碗里，加入一汤匙细面包屑和半茶匙盐。

[hɑːf][ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv]['pepə(r)] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] ['æntʃəvi] ['es(ə)ns] , [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː]

half	**a**	**saltspoonful**	**of**	**pepper**	**,**	**a**	**dash**	**of**	**anchovy**	**essence**	**,**	**the**	**yolks**	**of**	**two**
一半	一个	一勺盐	的	胡椒	,	一个	短跑	的	凤尾鱼	本质	,	这	蛋黄	的	二

[egz] ,

eggs	**,**
鸡蛋	,

半茶匙胡椒粉，少许凤尾鱼精华，两个蛋黄，

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l][kəʊld]['wɔːtə(r)] .

and	**a**	**very**	**little**	**cold**	**water**	**.**
和	一个	非常	小的	寒冷的	水	.

还有一点点冷水。

[ɪf] [ðə; ði] [egz] [ɑː(r); ə(r)][nɒt] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][ðə; ði]['prɒpə(r)] [kən'sɪstənsi] , [baɪnd][ðə; ði]

If	**the**	**eggs**	**are**	**not**	**enough**	**to**	**make**	**it**	**the**	**proper**	**consistency**	**,**	**bind**	**the**
如果	这	鸡蛋	是	不是	足够的	到	制作	它	这	恰当的	一致性	,	绑定	这

[ɪn'griːdiənts] [tə'geðə(r)] ,

ingredients	**together**	**,**
原料	一起	,

如果鸡蛋不够，无法达到合适的稠度，那就用其他食材把面糊粘合在一起。

[ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn][aɪs][ʌn'tɪl] ['wɒntɪd] ; [ðen] [wɜːk] ['ɪntuː][kɔːrks][ɔː(r)][kəʊn] - [ʃeɪpt] [fɔːmz] ,

and	**place**	**on**	**ice**	**until**	**wanted**	**;**	**then**	**work**	**into**	**corks**	**or**	**cone**	**-**	**shaped**	**forms**	**,**
和	地方	在	冰	直到	通缉	;	然后	工作	进入	软木塞	或者	锥体	-	形状	表格	,

放在冰上保存，待需要时取出；然后制成软木塞状或锥形。

[dɪp][ðem; ðəm][ɪn]['biːt(ə)n] [eg] , [ðen] [ɪn] [krʌmz] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɒt][fæt] . -

dip	them	in	beaten	egg	,	then	in	crumbs	,	and	fry	in	hot	fat	.	40
蘸	他们	在	被打败	蛋	,	然后	在	面包屑	,	和	炒	在	热的	胖的	.	-

将它们蘸上打散的鸡蛋液，再裹上面包屑，然后在热油中炸至金黄。40

[kræb] ['pætiz] , - [lɑː] [ˌbeɪʃə'mel] . — [prɪ'peə(r)][ðə; ðɪ] [ʃelz] [ðə; ðɪ] [seɪm] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)]['ɔɪstə(r)]

Crab	Patties	,	à	la	Bechamel	.	—	Prepare	the	shells	the	same	as	for	oyster
螃蟹	肉饼	,	-	拉	贝夏梅尔	.	—	准备	这	贝壳	这	相同的	作为	为了	牡蛎

['pætiz] ([wɪtʃ] [siː]) .

patties	(	which	see	)	.
肉饼	(	哪个	看	)	.

蟹肉饼，贝夏梅尔风味。—准备蟹壳的方法与制作牡蛎饼的方法相同（参见牡蛎饼）。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] [hɑːf][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [hɑːf][ə; eɪ]['miːdiəm] - [saɪzd] ['ʌnjən]

Put	into	a	saucepan	half	an	ounce	of	butter	,	half	a	medium	-	sized	onion
放	进入	一个	平底锅	一半	一个	盎司	的	黄油	,	一半	一个	中等的	-	尺寸	洋葱

[mɪnst] ,

minced	,
剁碎	,

在平底锅中放入半盎司黄油、半个切碎的中等大小的洋葱，

[hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [mɪnst] [rɔː] [viːl] , [wʌn] [smɔːl] ['kærət] ['ʃredɪd] ;

half	a	pound	of	minced	raw	veal	,	one	small	carrot	shredded	;
一半	一个	磅	的	剁碎	生的	小牛肉	,	一	小的	胡萝卜	碎	;

半磅生牛肉馅，一根小胡萝卜切丝；

[tɒs] [ə'baʊt][fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['mɪnɪts] [tuː; tə][fraɪ] , [bʌt; bət][nɒt][tuː; tə]['kʌlə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː]

toss	about	for	two	minutes	to	fry	,	but	not	to	color	;	add	two
折腾	关于	为了	二	分钟	到	炒	,	但	不是	到	颜色	;	添加	二

['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,

tablespoonfuls	of	flour	,
汤匙	的	面粉	,

翻炒两分钟使其煎炸，但不要上色；加入两汤匙面粉，

[stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː][ə'baʊt] [wɪð] [ðə; ðɪ]['vedʒtəb(ə)lz] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [paɪnts][ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)] ,

stir	it	about	with	the	vegetables	;	then	add	three	pints	of	hot	water	,
搅拌	它	关于	和	这	蔬菜	;	然后	添加	三	品脱	的	热的	水	,

将它与蔬菜搅拌均匀；然后加入三品脱热水，

[ɔː(r)] [ɪf] [kən'viːniənt] [juːz][hɒt] [suːp] - [stɒk] [ɪn'sted] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [kriːm] .

or	if	convenient	use	hot	soup	-	stock	instead	;	add	a	pint	of	boiling	cream	.
或者	如果	方便的	使用	热的	汤	-	库存	反而	;	添加	一个	品脱	的	沸腾	奶油	.

或者，如果方便的话，可以用热汤汁代替；加入一品脱沸腾的奶油。

['siːz(ə)n] [wɪð] [hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] ['sɔːlt,spuːn,fʊl] [ɒv; əv] [waɪt] ['pepə(r)] .

Season	with	half	a	teaspoonful	of	salt	and	a	saltspoonful	of	white	pepper	.
季节	和	一半	一个	一茶匙	的	盐	和	一个	一勺盐	的	白色的	胡椒	.

用半茶匙盐和一茶匙白胡椒粉调味。

['sɪmə(r)] [wʌn]['aʊə(r)] , [ænd; ənd] [streɪn] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] .

Simmer	one	hour	,	and	strain	into	a	saucepan	.
煨	一	小时	,	和	拉紧	进入	一个	平底锅	.

小火慢炖一小时，然后过滤到平底锅中。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [iːtʃ] [paɪnt][ɒv; əv] [sɔːs] [hɑːf][ə; eɪ] ['waɪnˌglɑːsfʊl] [ɒv; əv] [kriːm] .

Add	to	each	pint	of	sauce	half	a	wineglassful	of	cream	.
添加	到	每个	品脱	的	酱	一半	一个	满满一杯酒	的	奶油	.

每品脱酱汁中加入半杯奶油。

['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] [rɪ'djuːst] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][kəʊt][ə; eɪ] [spuːn] ; [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [ə'gen] ['ɪntuː][ə; eɪ] [krɒk] ,

Simmer	until	reduced	enough	to	coat	a	spoon	;	strain	it	again	into	a	crock	,
煨	直到	减少	足够的	到	外套	一个	勺子	;	拉紧	它	再次	进入	一个	缸	,

小火慢炖至汤汁浓稠到可以挂在勺子上；再次过滤到陶罐中。

[ænd; ənd] [wɪsk] [ˌaɪ 'tiː][ʌn'tɪl][kəʊld] , [tuː; tə] [prɪ'vent] [ə; eɪ] [θɪk] [tɒp][frɒm; frəm] ['fɔːmɪŋ] .

and	whisk	it	until	cold	,	to	prevent	a	thick	top	from	forming	.
和	拂	它	直到	寒冷的	,	到	防止	一个	厚的	顶部	从	成型	.

搅拌至冷却，以防止表面形成厚厚的面层。

[wen] ['wɒntɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['pætiz] , [ɔː(r)]['eni] [θɪŋ] [els] ,

When	wanted	for	patties	,	or	any	thing	else	,
什么时候	通缉	为了	肉饼	,	或者	任何	事物	别的	,

当需要做肉饼或其他任何东西时，

[bɔɪl][wʌn][paɪnt][ɒv; əv][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [wɪsk] [ˌaɪ 'tiː] ['θʌrəli] .

boil	one	pint	of	it	with	an	ounce	of	butter	,	whisking	it	thoroughly	.
熬	一	品脱	的	它	和	一个	盎司	的	黄油	,	搅拌	它	彻底	.

将一品脱牛奶与一盎司黄油一起煮沸，并充分搅拌。

[prɪ'peə(r)][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv]['sɒlɪd][kræb] - [miːt] , ['aɪðə(r)] [pɪkt] [frɒm; frəm][ðə; ðiː] [ʃelz] [ɔː(r)]

Prepare	a	quart	of	solid	crab	-	meat	,	either	picked	from	the	shells	or
准备	一个	夸脱	的	坚硬的	螃蟹	-	肉	,	任何一个	挑选	从	这	贝壳	或者

['pɜːrtʃəst] [ɔːl'redi] [prɪ'peəd] ;

purchased	already	prepared	;
购买	已经	准备	;

准备一夸脱结实的蟹肉，可以从蟹壳中取出，也可以购买现成的蟹肉；

[ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][ðə; ðiː] [sɔːs] ; [struː] [ɪn][ə; eɪ] [fjuː] ['ʃredɪd] ['mʌʃrʊmz] :

add	it	to	a	pint	of	the	sauce	;	strew	in	a	few	shredded	mushrooms	:
添加	它	到	一个	品脱	的	这	酱	;	胙	在	一个	很少	碎	蘑菇	:

将其加入一品脱酱汁中；撒上一些切碎的蘑菇：

[fɪl] [ðə; ðiː][kræb] - [ʃelz] [wɪð] [ðɪs] , [ænd; ənd] [sɜːv] .

fill	the	crab	-	shells	with	this	,	and	serve	.
充满	这	螃蟹	-	贝壳	和	这	,	和	服务	.

将酱汁填入蟹壳中，即可食用。

[ɒn][fɑːst] - [deɪz] , [ə'mɪt] [viːl] [ænd; ənd] [stɒk] [frɒm; frəm] [miːts] , [ænd; ənd][juːz][mɪlk] [ɪn'sted] .

On	fast	-	days	,	omit	veal	and	stock	from	meats	,	and	use	milk	instead	.
在	快速地	-	天	,	忽略	小牛肉	和	库存	从	肉类	,	和	使用	牛奶	反而	.

斋戒日，肉类中不吃小牛肉和肉汤，改用牛奶。

[[ðɪs] ['veri] ['eksələnt] [sɔːs] [wɒz; wəz] [nemd] ['ɑːftə(r)][ðə; ðiː]['mɑːkwɪs][diː] [ˌbeɪʃə'mel] ,

[	This	very	excellent	sauce	was	named	after	the	Marquis	de	Bechamel	,
[	这	非常	出色的	酱	曾是	命名	后	这	侯爵	德	贝夏梅尔	,

这款非常美味的酱汁是以贝夏梅尔侯爵的名字命名的，

[ə; eɪ] ['wɜːθləs] [kɔːt] - ['laʊndʒə(r)][ænd; ənd] ['stjuːəd] ['ʌndə(r)] ['luːɪs] [ˌɛksˌaɪ'viː] .

a	worthless	court	-	lounger	and	steward	under	Louis	XIV	.
一个	毫无价值	法庭	-	躺椅	和	管家	在下面	路易斯	十四	.

路易十四时期一个毫无价值的宫廷闲散人员和管家。

[waɪ] his41

Why	his41
为什么	his41

为什么是他41

[ʌn'seɪvəri] ['meməri] [hæz; həz] [biːn] [pə'petʃueit, -tju-][baɪ][ə; eɪ][ˌgæstrə'nɒmɪk]['mɒnjumənt][ɒv; əv] [wɜːθ] ,

unsavory	memory	has	been	perpetuated	by	a	gastronomic	monument	of	worth	,
令人不快的	记忆	有	到过	延续	经过	一个	美食	纪念碑	的	值得	,

一段不愉快的记忆被一座具有重要价值的美食地标所延续。

[ɪz][wʌn][ɒv; əv] [ðəʊz] [ˌɪnɪk'splɪkəb(ə)l][hɪ'stɒrɪk(ə)l][fækts] [ðæt] ['stjʊdnts] [ɒv; əv][ðə; ði][ɑːt][ɒv; əv] ['kʊkəri]

is	one	of	those	inexplicable	historical	facts	that	students	of	the	art	of	cookery
是	一	的	那些	无法解释的	历史	事实	那	学生	的	这	艺术	的	烹饪

[ɑː(r); ə(r)] [kən'tɪnjuəli] ['stʌmblɪŋ] [ə'pɒn] .

are	continually	stumbling	upon	.
是	持续	踉跄	之上	.

这是烹饪艺术专业的学生不断遇到的那些无法解释的历史事实之一。

[ðə; ði][kləʊz][əb'zɜːvə(r)] [wɪl] [nɒt][feɪl] , [haʊ'evə(r)] ,

The	close	observer	will	not	fail	,	however	,
这	关闭	观察员	将要	不是	失败	,	然而	,

然而，细心的观察者不会出错。

[tuː; tə][dɪ'skʌvə(r)] [ðæt] ['nɪəli] [ɔːl] ['dɪʃɪz] [nemd] ['ɑːftə(r)][əʊld] [frentʃ] [sə'lebrətiz] [wɜː(r); wə(r)]['stəʊlən]

to	discover	that	nearly	all	dishes	named	after	old	French	celebrities	were	stolen
到	发现	那	几乎	全部	菜肴	命名	后	老的	法语	名人	是	被盗

['bɒdɪli] [frɒm; frəm][əʊld][və'niːʃ(ə)n] [ænd; ənd][ˌprɔvɔn'sɑːl] [bʊks] [ɒv; əv] ['kʊkəri] ,

bodily	from	old	Venetian	and	Provençal	books	of	cookery	,
身体上的	从	老的	威尼斯	和	普罗旺斯	图书	的	烹饪	,

结果发现，几乎所有以法国古代名人命名的菜肴都是直接从威尼斯和普罗旺斯的古老烹饪书中剽窃而来。

[ænd; ənd][wɜː(r); wə(r)][ˌɑːr 'iː] - [bæp'taɪzd]['ɑːftə(r)][sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði][məʊst] [nəʊ'tɔːriəs] ['prɔfligət, -geit]

and	were	re	-	baptized	after	some	of	the	most	notorious	profligates
和	是	关于	-	受洗	后	一些	的	这	最多	臭名昭著	挥霍者

[ɒv; əv][ðə; ði] [ˌsev(ə)n'tiːnθ] [ænd; ənd] [ˌeɪ'tiːnθ] ['sentʃəriz] .

of	the	seventeenth	and	eighteenth	centuries	.
的	这	第十七	和	第十八	几个世纪	.

他们后来被重新施洗，洗礼的对象是十七、十八世纪一些最臭名昭著的浪荡子。

['meni] [ɒv; əv] [ðiːz] [əʊld] [kʊk] - [bʊks] , [laɪk] “ [əʊ'pʌskjʊləm][diː] - [diː] [oʊnɛstə] [vələpteɪt] ,

Many	of	these	old	cook	-	books	,	like	“	Opusculum	de	Obsoniis	de	Honesta	Voluptate	,
许多	的	这些	老的	厨师	-	图书	,	喜欢	“	小窗口	德	-	德	诚实	愉悦	,

许多这些古老的烹饪书，例如“Opusculum de Obsoniis de Honesta Voluptate，

” [ə; eɪ]['vɒljuːm] ['prɪntɪd] [æt; ət] ['venɪs] , - ([ðə; ði][fɜːst] ['kʊkəri] - [bʊk] ['pʌblɪʃt]) , [ænd; ənd]

”	a	volume	printed	at	Venice	,	1475	(	the	first	cookery	-	book	published	)	,	and
”	一个	体积	打印	在	威尼斯	,	-	(	这	第一的	烹饪	-	书	已发布	)	,	和

['ʌðə(r)z] ,

others	,
其他的	,

“一本于 1475 年在威尼斯印刷的书籍（第一本出版的烹饪书），以及其他书籍，

[kən'teɪn] ['resəpɪz]['ɔːlməʊst][aɪ'dentɪk(ə)l] [wɪð] [frentʃ] ['kʊkəri] [ɒv; əv][ðə; ði][pɑːst][fjuː] ['sentʃəriz] .]

contain	recipes	almost	identical	with	French	cookery	of	the	past	few	centuries	.	]
包含	食谱	几乎	完全相同的	和	法语	烹饪	的	这	过去的	很少	几个世纪	.	]

其中包含的食谱几乎与过去几个世纪的法国烹饪食谱完全相同。

[kræbz] , - - . — [pɪk] [aʊt][ðə; ði] [miːt] [frɒm; frəm][ðə; ði] [ʃelz] [ɒv; əv][fɔː(r)]['dʌz(ə)n] [bɔɪld]

Crabs	,	à	l'Américaine	.	—	Pick	out	the	meat	from	the	shells	of	four	dozen	boiled
螃蟹	,	-	-	.	—	挑选	出去	这	肉	从	这	贝壳	的	四	打	煮沸

[hɑːd] - [ʃel] [kræbz] ;

hard	-	shell	crabs	;
难的	-	壳	螃蟹	;

美式螃蟹——从四打煮熟的硬壳蟹的壳里取出蟹肉；

[skwiːz] [aʊt][ðə; ði]['wɔːtə(r)]['dʒentli] ; [pʊt][ðə; ði] [miːt] [ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] ,

squeeze	out	the	water	gently	;	put	the	meat	in	a	bowl	,
挤	出去	这	水	轻轻地	;	放	这	肉	在	一个	碗	,

轻轻挤干水分；将肉放入碗中，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [rɔː] [egz] , [sɔːlt] , [keɪ'en] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l]

and	add	the	yolks	of	two	raw	eggs	,	salt	,	cayenne	,	and	a	very	little
和	添加	这	蛋黄	的	二	生的	鸡蛋	,	盐	,	辣椒	,	和	一个	非常	小的

[tʃɒpt] ['pɑːsli] ,

chopped	parsley	,
切碎	香菜	,

加入两个生鸡蛋的蛋黄、盐、辣椒粉和少许切碎的欧芹。

[ænd; ənd] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [bred] - [krʌmz] ; [rəʊl][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː] [smɔːl] [bɔːlz] [ɔː(r)]

and	two	tablespoonfuls	of	bread	-	crumbs	;	roll	the	mixture	into	small	balls	or
和	二	汤匙	的	面包	-	面包屑	;	卷	这	混合物	进入	小的	球	或者

[keɪks] ;

cakes	;
蛋糕	;

加入两汤匙面包屑；将混合物搓成小球或小饼；

[dɪp][ɪn] [eg] ['bætə(r)] , [rəʊl][ɪn]['krækə(r)] - [krʌmz] , [ænd; ənd][fraɪ][tuː; tə][ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] .

dip	in	egg	batter	,	roll	in	cracker	-	crumbs	,	and	fry	to	a	delicate	brown	.
蘸	在	蛋	连击	,	卷	在	饼干	-	面包屑	,	和	炒	到	一个	精美的	棕色的	.

蘸上蛋液，裹上饼干碎，炸至金黄色即可。

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [pleɪn] [ɔː(r)] [wɪð] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] .

They	may	be	served	plain	or	with	tomato	sauce	.
他们	可能	是	服务	清楚的	或者	和	番茄	酱	.

可以原味食用，也可以配番茄酱食用。

[kræbz] , ['devəld] . — [pɪk] [aʊt] [ðə; ði] [miːt] [ɒv; əv][fɔː(r)]['dʌz(ə)n] [bɔɪld] [hɑːd] - [ʃel] [kræbz] , [pʊt]

Crabs	,	Deviled	.	—	Pick	out	the	meat	of	four	dozen	boiled	hard	-	shell	crabs	,	put
螃蟹	,	魔鬼	.	—	挑选	出去	这	肉	的	四	打	煮沸	难的	-	壳	螃蟹	,	放

[ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] a42

it	into	a42
它	进入	a42

魔鬼蟹——将四打煮熟的硬壳蟹的蟹肉取出，放入42

[bəʊl] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hɑːf] - [paɪnt][ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] .

bowl	,	and	add	a	half	-	pint	of	mayonnaise	.
碗	,	和	添加	一个	一半	-	品脱	的	蛋黄酱	.

碗中，加入半品脱蛋黄酱。

[mɪks] ['keəfəli] [wɪð] [jɔː(r); jə(r)][hænd] ; [wɒʃ] [ə; eɪ]['dʌz(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði] [ʃelz] ,

Mix	carefully	with	your	hand	;	wash	a	dozen	of	the	shells	,
混合	小心	和	你的	手	;	洗	一个	打	的	这	贝壳	,

用手轻轻搅拌；洗净十二个贝壳，

[pʊt][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː] [iːtʃ] ; [greɪt] [ə; eɪ][ləʊf][ɒv; əv][draɪ] [bred] ,

put	a	little	of	the	mixture	into	each	;	grate	a	loaf	of	dry	bread	,
放	一个	小的	的	这	混合物	进入	每个	;	格特	一个	面包	的	干燥	面包	,

将少量混合物放入每个容器中；将一块干面包磨碎，

['siːz(ə)n][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , ['sprɪŋk(ə)l][ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ðə; ði][kræbz]

season	a	pint	of	it	with	salt	and	pepper	,	sprinkle	it	over	the	crabs
季节	一个	品脱	的	它	和	盐	和	胡椒	,	撒	它	超过	这	螃蟹

['iːvnli] ;

evenly	;
均匀地	;

将一品脱的酱汁用盐和胡椒粉调味，均匀地撒在螃蟹上；

[meɪk] [twelv] ['lɪt(ə)l] [bɔːlz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] [ə'baʊt] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] ['hɪkəri] - [nʌts] ;

make	twelve	little	balls	of	butter	about	the	size	of	hickory	-	nuts	;
制作	十二	小的	球	的	黄油	关于	这	尺寸	的	山胡桃木	-	坚果	;

将黄油搓成十二个小球，大小与山核桃差不多；

[pʊt][wʌn][ɒn][tɒp][ɒv; əv] [iːtʃ] [kræb] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

put	one	on	top	of	each	crab	,	and	bake	in	a	quick	oven	.
放	一	在	顶部	的	每个	螃蟹	,	和	烤	在	一个	快的	烤箱	.

将一个放在每只螃蟹上面，然后放入烤箱快速烘烤。

['skɔləps] .

SCALLOPS	.
扇贝	.

扇贝。

[ðə; ði] ['skɒləp] - [ʃel] [ɪz][fə'mɪliə(r)][tuː; tə]['iːv(ə)n][ðə; ði] ['tʃɪldrən] [huː] [hæv; həv] ['vɪzɪtɪd] [ðə; ði] ['siːʃɔː(r)]

The	scallop	-	shell	is	familiar	to	even	the	children	who	have	visited	the	seashore
这	扇贝	-	壳	是	熟悉的	到	甚至	这	孩子们	WHO	有	到访	这	海滨

,

,

,

即使是去过海边的孩子，也对扇贝壳很熟悉。

[ænd; ənd][ðə; ði] ['nɒvɪs] ['wʌndər] [waɪ] [səʊ] [smɔːl] [ə; eɪ]['tɪdbɪt][ʃʊd; ʃəd][rɪ'kwaɪə(r)][səʊ] [lɑːdʒ] [ə; eɪ] [ʃel] .

and	the	novice	wonders	why	so	small	a	tidbit	should	require	so	large	a	shell	.
和	这	新手	奇迹	为什么	所以	小的	一个	小插曲	应该	要求	所以	大的	一个	壳	.

新手会纳闷，这么小的一块食物为什么需要这么大的贝壳。

[ðə; ði]['edəb(ə)l] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði] ['skɒləp] [ɪz]['əʊnli][ðə; ði] ['paʊəf(ə)l] ['sentrəl] ['mʌs(ə)l] [baɪ] [wɪtʃ] [ðə; ði]

The	edible	part	of	the	scallop	is	only	the	powerful	central	muscle	by	which	the
这	食用	部分	的	这	扇贝	是	仅有的	这	强大的	中央	肌肉	经过	哪个	这

['mɒləsk] ['əupənz][ænd; ənd][kləuziz][ɪts] [ʃel] .

mollusk	opens	and	closes	its	shell	.
软体动物	打开	和	关闭	它是	壳	.

扇贝可食用的部分只有其强有力的中央肌肉，通过这块肌肉，扇贝可以打开和关闭贝壳。

[ðə; ði] ['miːdiəm] - [saɪzd] ['skɔləps] [ɑː(r); ə(r)][ðə; ði][best] .

The	medium	-	sized	scallops	are	the	best	.
这	中等的	-	尺寸	扇贝	是	这	最好的	.

中等大小的扇贝是最好的。

[ðə; ði] ['veri] [lɑːdʒ] [ænd; ənd] ['veri] [waɪt] [və'raɪəti][ɑː(r); ə(r)][mɔː(r)][ðæn; ðən] ['laɪkli] [tuː; tə][hæv; həv] [biːn]

The	very	large	and	very	white	variety	are	more	than	likely	to	have	been
这	非常	大的	和	非常	白色的	种类	是	更多的	比	可能	到	有	到过

[ɪn'fleɪtɪd] [ænd; ənd] [bliːtʃt] [baɪ][ðə; ði][eɪd][ɒv; əv][ˌsælə'reɪtəs] .

inflated	and	bleached	by	the	aid	of	saleratus	.
膨胀	和	漂白	经过	这	援助	的	萨勒拉图斯	.

那些个头很大、颜色很白的品种很可能是借助水蛭进行膨胀和漂白的。

['skɒləp] - [ʃelz] [wɜː(r); wə(r)] [ɪk'stensɪvli] [juːst] [ɪn] ['eɪnʃənt] ['kʊkəri] , [ænd; ənd] [geɪv] [tuː; tə] ['veəriəs]

Scallop	-	shells	were	extensively	used	in	ancient	cookery	,	and	gave	to	various
扇贝	-	贝壳	是	广泛地	用过的	在	古老的	烹饪	,	和	给予	到	各种各样的

['dɪʃɪz] [ðə; ði]['priːfɪks] “ ['skæləpt; 'skɒləpt] .

dishes	the	prefix	“	scalloped	.
菜肴	这	前缀	“	扇贝状的	.

扇贝壳在古代烹饪中被广泛使用，许多菜肴都以“扇贝状”为前缀。

” ['skɒləp] [brɒθ] . — [ðə; ði][pɪ'kjuːliə(r)]['fleɪvə(r)][ɒv; əv] ['skɔləps] [ɪz][kwaɪt] [ə'træktɪv] [tuː; tə][ðə; ði]

”	Scallop	Broth	.	—	The	peculiar	flavor	of	scallops	is	quite	attractive	to	the
”	扇贝	肉汤	.	—	这	奇特	味道	的	扇贝	是	相当	吸引人的	到	这

[ˌkɒnvə'les(ə)nt] ,

convalescent	,
康复期	,

“扇贝汤——扇贝独特的味道对康复期的患者很有吸引力，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [brɒθ] [meɪd] [frɒm; frəm][ðem; ðəm][ɪz] ['nʌrɪʃɪŋ] ; but43

and	a	broth	made	from	them	is	nourishing	;	but43
和	一个	肉汤	制成	从	他们	是	滋养	;	but43

用它们熬制的肉汤很有营养；但是43

[keə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['eksəd] [ɪn] [sɪ'lektɪŋ] [ðə; ði] [ʃel] - [fɪʃ] .

care	should	be	exercised	in	selecting	the	shell	-	fish	.
关心	应该	是	锻炼	在	选择	这	壳	-	鱼	.

在挑选贝类时要格外小心。

[tuː; tə] [ɪm'pruːv] [ðeə(r)] [ə'pɪərəns] , ['ʃɪpəz] [ˌeɪ diː 'diː] [k'wɒntɪtɪz] [ɒv; əv][ˌsælə'reɪtəs][tuː; tə][ðə; ði]

To	improve	their	appearance	,	shippers	add	quantities	of	saleratus	to	the
到	提升	他们的	外貌	,	托运人	添加	数量	的	萨勒拉图斯	到	这

['skɔləps] ,

scallops	,
扇贝	,

为了改善扇贝的外观，运输商会在扇贝中添加大量的盐渍扇贝。

[wɪtʃ] [hæz; həz][ðə; ði] [ɪ'fekt] [ɒv; əv] ['bliːtʃɪŋ] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [ɪn'kriːsɪŋ] [ðeə(r)][saɪz] : [ðɪs]

which	has	the	effect	of	bleaching	them	,	and	increasing	their	size	:	this
哪个	有	这	影响	的	漂	他们	,	和	增加	他们的	尺寸	:	这

['kʌstəm] [meɪ] [pliːz] [ðə; ði] ['dilər] ,

custom	may	please	the	dealers	,
风俗	可能	请	这	经销商	,

这样做会使它们褪色，并增大尺寸：这种做法可能会让商贩们高兴。

[bʌt; bət][nɒt] [kən'sjuːməz] .

but	not	consumers	.
但	不是	消费者	.

但消费者并非如此。

[sɪ'lekt] ['miːdiəm] - [saɪzd] ['skɔləps] [ɒv; əv][ə; eɪ]['nætʃ(ə)rəl] ['kriːmi] ['kʌlə(r)] , [wɒʃ] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd]

Select	medium	-	sized	scallops	of	a	natural	creamy	color	,	wash	them	,	and
选择	中等的	-	尺寸	扇贝	的	一个	自然的	奶油状	颜色	,	洗	他们	,	和

[kʌt] [ðem; ðəm]['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] .

cut	them	into	small	pieces	.
切	他们	进入	小的	件	.

挑选中等大小、呈天然乳白色的扇贝，洗净后切成小块。

[tuː; tə][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [ðiːz] ,

To	half	a	pint	of	these	,
到	一半	一个	品脱	的	这些	,

加半品脱这些，

[ˌeɪ diː 'diː][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [wɔːm] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] ,

add	half	a	pint	of	warm	water	and	half	a	pint	of	milk	,
添加	一半	一个	品脱	的	温暖的	水	和	一半	一个	品脱	的	牛奶	,

加入半品脱温水和半品脱牛奶，

[ə; eɪ] “ [piː] ” [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] ; ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] ;

a	“	pea	”	of	butter	,	and	a	pinch	of	salt	;	simmer	for	twenty	minutes	;
一个	“	豌豆	”	的	黄油	,	和	一个	捏	的	盐	;	煨	为了	二十	分钟	;

[streɪn] [ænd; ənd] [sɜːv] .

strain	and	serve	.
拉紧	和	服务	.

加入一小块黄油和一小撮盐；小火慢炖二十分钟；过滤后即可食用。

[ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk][ænd; ənd][nəʊ]['wɔːtə(r)] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪf] [ðə; ði]['peɪʃ(ə)nt] [dɪ'zaɪr] [ˌaɪ 'tiː] .

A	pint	of	milk	and	no	water	may	be	used	if	the	patient	desires	it	.
一个	品脱	的	牛奶	和	不	水	可能	是	用过的	如果	这	病人	欲望	它	.

如果病人愿意，可以使用一品脱牛奶，不加水。

[smɔːl] ['pætiz] [ɒv; əv] ['skɔləps] . — [wɒʃ] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] ['skɔləps] , [dreɪn] , [kʌt][ðem; ðəm][ʌp] ,

Small	Patties	of	Scallops	.	—	Wash	a	pint	of	scallops	,	drain	,	cut	them	up	,
小的	肉饼	的	扇贝	.	一	洗	一个	品脱	的	扇贝	,	流走	,	切	他们	向上	,

[ænd; ənd][skɔːld][ðem; ðəm] ;

and	scald	them	;
和	烫伤	他们	;

扇贝小饼——将一品脱扇贝洗净，沥干水分，切碎，焯烫；

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][dʒʌst][mɪlk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːnɪŋ] .

then	put	them	in	just	milk	enough	to	prevent	burning	.
然后	放	他们	在	只是	牛奶	足够的	到	防止	燃烧	.

然后将它们放入刚好能防止烧焦的牛奶中。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd] [waɪt] ['pepə(r)] , ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] [kwaɪt]['tendə(r)] ,

Add	salt	and	white	pepper	,	simmer	until	quite	tender	,
添加	盐	和	白色的	胡椒	,	煨	直到	相当	投标	,

加入盐和白胡椒粉，小火慢炖至软烂。

[ænd; ənd] ['θɪkən] [wɪð] [hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] .

and	thicken	with	half	a	teaspoonful	of	flour	dissolved	in	cold	water	.
和	加厚	和	一半	一个	一茶匙	的	面粉	溶解	在	寒冷的	水	.

然后用半茶匙溶于冷水的面粉勾芡。

[pɔː(r)] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)][ɪn] [smɔːl] ['pæti] - [ʃelz] ([siː] ['resəpi][fɔː(r); fə(r)]['ɔɪstə(r)] ['pætiz]) ,

Pour	this	mixture	in	small	patty	-	shells	(	see	recipe	for	oyster	patties	)	,
倒	这	混合物	在	小的	肉饼	-	贝壳	(	看	食谱	为了	牡蛎	肉饼	)	,

将混合物倒入小饼壳中（参见牡蛎饼食谱），

[ænd; ənd] [sɜːv] ['ɑːftə(r)][ðə; ði] [suːp] [ænd; ənd][bɪ'fɔː(r)][ðə; ði] [fɪʃ] , [ɔː(r)][æz; əz][æn; ən] ['ɒntreɪ] .

and	serve	after	the	soup	and	before	the	fish	,	or	as	an	entrée	.
和	服务	后	这	汤	和	前	这	鱼	,	或者	作为	一个	主菜	.

可以在汤之后、鱼之前食用，也可以作为主菜。

[fraɪd] ['skɔləps] . — [rɪns] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] ['skɔləps] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd] , [ðen] [draɪ]

Fried	Scallops	.	—	Rinse	a	pint	of	scallops	in	cold	water	slightly	salted	,	then	dry
油煎	扇贝	.	一	冲洗	一个	品脱	的	扇贝	在	寒冷的	水	轻微地	咸的	,	然后	干燥

[ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['næpkɪn] ,

them	in	a	napkin	,
他们	在	一个	餐巾	,

炸扇贝——将一品脱扇贝用略加盐的冷水冲洗干净，然后用纸巾擦干。

[ænd; ənd] [dredʒ] [ðem; ðəm] ['slaɪtli] [wɪð] ['flaʊə(r)] .

and	dredge	them	slightly	with	flour	.
和	疏通	他们	轻微地	和	面粉	.

然后轻轻裹上一层面粉。

[fraɪ][ðem; ðəm][ɪn] [pɔːk] - [fæt] .

Fry	them	in	pork	-	fat	.
炒	他们	在	猪肉	-	胖的	.

用猪油炸。

[eg] ['bætə(r)][ænd; ənd] [krʌmz] [ɑː(r); ə(r)][nɒt] [ˌrekə'mendɪd] . -

Egg	batter	and	crumbs	are	not	recommended	.	44
蛋	连击	和	面包屑	是	不是	受到推崇的	.	-

不建议使用蛋液和面包屑。44

['skɔləps] [ɪn] [brɒ'ʃet] . — [dreɪn] ['twenti] - [fɔː(r)] ['miːdiəm] - [saɪzd] ['skɔləps] [ɪn][ə; eɪ]['næpkɪn] .

Scallops	en	Brochette	.	—	Drain	twenty	-	four	medium	-	sized	scallops	in	a	napkin	.
扇贝	英文	小册子	.	一	流走	二十	-	四	中等的	-	尺寸	扇贝	在	一个	餐巾	.

扇贝串——将二十四个中等大小的扇贝放在餐巾纸上沥干水分。

['pɑ:bɔɪl] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['məʊmənt] .

Parboil	**them**	**a**	**moment**	**.**
胨	他们	一个	片刻	.

先焯一下。

[wen] [ku:l] [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm][ɒn][fɔ:(r)] ['skju:əz] , [sɪks][ɒn] [i:tʃ] ,

When	**cool**	**arrange**	**them**	**on**	**four**	**skewers**	**,**	**six**	**on**	**each**	**,**
什么时候凉爽的		安排	他们	在	四	烤串	,	六	在	每个	,

冷却后，将它们串在四根烤肉签上，每根签上六个。

['ɔ:ltəˌeɪtɪd] [wɪð] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv]['beɪkən][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ðə; ði] ['skɔləps] [ɪn][wɪdθ; wɪtθ] .

alternated	**with**	**thin**	**slices**	**of**	**bacon**	**the**	**size**	**of**	**the**	**scallops**	**in**	**width**	**.**
交替	和	薄的	切片	的	熏肉	这	尺寸	的	这	扇贝	在	宽度	.

与扇贝宽度相同的薄培根片交替摆放。

[brʌʃ] ['əʊvə(r)][ðə; ði] ['skɔləps] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [brɔɪl] .

Brush	**over**	**the**	**scallops**	**a**	**little**	**melted**	**butter**	**,**	**and**	**broil**	**.**
刷子	超过	这	扇贝	一个	小的	融化	黄油	,	和	烤	.

在扇贝上刷一层少许融化的黄油，然后烤制。

[wen] [dʌn] , [sɜ:v] [wɪð] [tʌfts] [ɒv; əv] ['wɔ:təˌkrɛsɪz] [ænd; ənd] ['lemən] .

When	**done**	**,**	**serve**	**with**	**tufts**	**of**	**watercresses**	**and**	**lemon**	**.**
什么时候	完毕	,	服务	和	簇绒	的	西洋菜	和	柠檬	.

做好后，配上几束西洋菜和柠檬即可食用。

[stju:d] ['skɔləps] . — [skɔ:ld] [ˌfɪf'ti:n] ['skɔləps] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntu:][ə; eɪ]['stju:pæn] [wɪð]

Stewed	**Scallops**	**.**	**—**	**Scald**	**fifteen**	**scallops**	**,**	**and**	**put**	**them**	**into**	**a**	**stewpan**	**with**
炖	扇贝	.	—	烫伤	十五	扇贝	,	和	放	他们	进入	一个	炖锅	和

[hɑ:f][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] ,

half	**a**	**pint**	**of**	**boiling**	**milk**	**,**
一半	一个	品脱	的	沸腾	牛奶	,

炖扇贝——将十五个扇贝焯水，放入炖锅中，加入半品脱沸腾的牛奶，

[ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['sɔ:ltˌspu:nˌfʊl] [ɒv; əv][sɔ:lt] .

a	**dash**	**of**	**cayenne**	**,**	**and**	**a**	**saltspoonful**	**of**	**salt**	**.**
一个	短跑	的	辣椒	,	和	一个	一勺盐	的	盐	.

少许辣椒粉，以及一小勺盐。

[dʒʌst][bɪ'fɔ:(r)] ['sɜ:vɪŋ] , [ˌeɪ di: 'di:] ['veri] ['lɪt(ə)l]['teɪb(ə)l]['bʌtə(r)] .

Just	**before**	**serving**	**,**	**add**	**very**	**little**	**table**	**butter**	**.**
只是	前	服务	,	添加	非常	小的	桌子	黄油	.

上菜前，加入少量食用黄油。

[m'ʌsəlz] .

MUSSELS	**.**
贻贝	.

贻贝。

[ðə; ði] ['mʌsl] [ɪz] [kɔ:ld] [ðə; ði][pɔ:(r); pʊə(r)][mænz]['ɔɪstə(r)] ;

The	**Mussel**	**is**	**called**	**the**	**poor**	**man's**	**oyster**	**;**
这	蚌	是	称为	这	贫穷的	男人的	牡蛎	;

贻贝被称为穷人的牡蛎;

[bʌt; bət] [waɪ] [ðə; ði][pɔ:(r); pʊə(r)][ʃʊd; ʃəd][hæv; həv][ə; eɪ] [mə'nɒpəli] [ɒv; əv] [ðɪs] ['veri] ['ju:sf(ə)l] ['ʃelfɪʃ] ,

but	**why**	**the**	**poor**	**should**	**have**	**a**	**monopoly**	**of**	**this**	**very**	**useful**	**shellfish**	**,**
但	为什么	这	贫穷的	应该	有	一个	垄断	的	这	非常	有用	贝类	,

但为什么穷人要垄断这种非常有用的贝类呢?

[ðə; ði]['raɪtə(r)][ɪz][æt; ət][ə; eɪ] [lɒs] [tu:; tə] [ˌkɒmprɪ'hend] .

the	**writer**	**is**	**at**	**a**	**loss**	**to**	**comprehend**	**.**
这	作家	是	在	一个	损失	到	理解	.

作者百思不得其解。

['djʊərɪŋ] [wɔːm] ['weðə(r)] [ðə; ði] [spaɪst] ['mʌsl] [ɪz][ə; eɪ] [triːt] :

During	warm	weather	the	spiced	mussel	is	a	treat	:
期间	温暖的	天气	这	加香料	蚌	是	一个	对待	:

天气暖和的时候，香料贻贝是一种美味佳肴:

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [hæv; həv][ðə; ði]['ɒnə(r)][ɒv; əv] ['ʌʃərɪŋ] [ɪn][ə; eɪ]['fæməli]['dɪnə(r)] [ɪn'sted] [ɒv; əv][ðə; ði][klæm] ,

it	may	have	the	honor	of	ushering	in	a	family	dinner	instead	of	the	clam	,
它	可能	有	这	荣誉	的	引座	在	一个	家庭	晚餐	反而	的	这	蛤	,

它或许会荣幸地取代蛤蜊，成为家庭晚餐的开胃菜。

[ænd; ənd][æt; ət] [kə'leɪʃn] [ænd; ənd] ['sʌpəz] [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['welkəm] .

and	at	collations	and	suppers	it	should	be	welcome	.
和	在	整理	和	晚餐	它	应该	是	欢迎	.

在茶点和晚宴上，它应该会受到欢迎。

[æz; əz] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] ['pɜːrtʃəst] [æt; ət][frɒm; frəm] [ˌeɪ'tiːn] [tuː; tə] ['twenti] - [faɪv] [sents] [pə(r)]

As	they	may	be	purchased	at	from	eighteen	to	twenty	-	five	cents	per
作为	他们	可能	是	购买	在	从	十八	到	二十	-	五	分	每

[kwɔːt] ,

quart	,
夸脱	,

它们的售价为每夸脱18至25美分，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [weɪst] [ɒv; əv][taɪm][tuː; tə] ['pɪkl] [ðem; ðəm][æt; ət][həʊm] , [ən'les] ['lɪvɪŋ] [æt; ət][ðə; ði]

it	is	a	waste	of	time	to	pickle	them	at	home	,	unless	living	at	the
它	是	一个	浪费	的	时间	到	泡菜	他们	在	家	,	除非	活的	在	这

['siːʃɔː(r)] . -

seashore	.	45
海滨	.	-

除非住在海边，否则在家腌制它们是浪费时间。45

[ðə; ði] ['lɒbstə(r)] .

THE	LOBSTER	.
这	龙虾	.

龙虾。

[rɪ'mɑːrks] [ɒn][ðə; ði]['lɒbstə(r)] . — [ˌaɪ 'tiː] [teɪks] [ə; eɪ]['lɒbstə(r)][ə'baʊt] [faɪv] [j'iəz] [tuː; tə] [ə'raɪv] [æt; ət]

Remarks	on	the	Lobster	.	—	It	takes	a	lobster	about	five	years	to	arrive	at
评论	在	这	龙虾	.	—	它	需要	一个	龙虾	关于	五	年	到	到达	在

[mə'tʃʊərəti] ,

maturity	,
到期	,

关于龙虾的几点说明——龙虾大约需要五年时间才能成熟。

[ɔː(r)]['əʊvə(r)][ten] ['ɪntʃɪz] [ɪn][leŋkθ; leŋθ] .

or	over	ten	inches	in	length	.
或者	超过	十	英寸	在	长度	.

或长度超过十英寸。

[ðə; ði] ['spɔːnɪŋ] ['siːz(ə)n] [dɪ'pendz] [ə'pɒn][ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv][ðə; ði]['wɔːtə(r)] .

The	spawning	season	depends	upon	the	temperature	of	the	water	.
这	产卵	季节	取决于	之上	这	温度	的	这	水	.

产卵季节取决于水温。

[ə'lɒŋ] [ðə; ði] [saʊnd] , [ðə; ði]['siːz(ə)n] [bɪ'gɪnz] [ɪn][dʒuːn] , [ænd; ənd][endz][ɪn][sep'tembə(r)] .

Along	the	Sound	,	the	season	begins	in	June	,	and	ends	in	September	.
沿着	这	声音	,	这	季节	开始	在	六月	,	和	结束	在	九月	.

在海湾地区，旅游季从六月开始，到九月结束。

[ðə; ði] ['siːz(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] ['lɒbstə(r)] . — ['klɔɪstər] [ɑː(r); ə(r)] [æt; ət] [ðeə(r)] [best] [bɪ'fɔː(r)] [ðə; ði] ['spɔːnɪŋ]

The	Season	for	Lobster	.	—	Lobsters	are	at	their	best	before	the	spawning
这	季节	为了	龙虾	.	—	龙虾	是	在	他们的	最好的	前	这	产卵

['siːz(ə)n] .

season	.
季节	.

龙虾的季节——龙虾在产卵季节之前最为鲜美。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ðen] [fɪld] [wɪð] [rəʊ] , [ɔː(r)]['kɒrəl] [æz; əz] [ðə; ði] [red] [spɔːn] [ɪz] [kɔːld] [baɪ] [sʌm; səm] .

They	are	then	filled	with	roe	,	or	coral	as	the	red	spawn	is	called	by	some	.
他们	是	然后	已填	和	鱼子	,	或者	珊瑚	作为	这	红色的	生成	是	称为	经过	一些	.

然后它们里面充满了鱼卵，或者像有些人称呼红色鱼卵那样，称之为珊瑚。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] [greɪt] ['delɪkəsi] , [ænd; ənd][ɪz] ['haɪli] [ɪs'tiːmd] [baɪ]['epi,kjuə] .

This	is	a	great	delicacy	,	and	is	highly	esteemed	by	epicures	.
这	是	一个	伟大的	美味	,	和	是	高度	尊敬的	经过	美食家	.

这是一道美味佳肴，深受美食家们的推崇。

['ɑːftə(r)][ðə; ði] ['spɔːnɪŋ] ['siːz(ə)n] , [wɪtʃ] [ɪz] [leɪt] [ɪn][ðə; ði] ['sʌmə(r)] , [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][ɪn] ['veri]

After	the	spawning	season	,	which	is	late	in	the	summer	,	they	are	in	very
后	这	产卵	季节	,	哪个	是	晚的	在	这	夏天	,	他们	是	在	非常

[pɔː(r); pʊə(r)] [kən'dɪʃn] ,

poor	condition	,
贫穷的	状况	,

产卵期在夏末，产卵期过后，它们的状况非常糟糕。

[ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [biː; bi] ['ɒfəd] [fɔː(r); fə(r)] [seɪl] [ʌn'tɪl] [kuːl] ['weðə(r)] .

and	should	not	be	offered	for	sale	until	cool	weather	.
和	应该	不是	是	提供	为了	销售	直到	凉爽的	天气	.

天气转凉之前不宜出售。

[ðə; ði] [griːn] [pɑːt] [ɪn][ðə; ði] ['bɒdi] [ɒv; əv][ðə; ði]['lɒbstə(r)][ɪz] [kɔːld] [ðə; ði] [tɒm] - ['æli] [baɪ] [njuː] -

The	green	part	in	the	body	of	the	lobster	is	called	the	tom	-	alley	by	New	-
这	绿色的	部分	在	这	身体	的	这	龙虾	是	称为	这	汤姆	-	胡同	经过	新的	-

['ɪŋgləənd] [fəʊks] .

England	folks	.
英格兰	各位	.

新英格兰人把龙虾身上绿色的部分称为"汤姆巷"。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['eksələnt] ['iːtɪŋ] .

It	is	excellent	eating	.
它	是	出色的	吃	.

味道极佳。

[ðə; ði][ɪk'stɜːn(ə)l] [spɔːn] [əd'hɪərɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði][teɪl][ɒv; əv][ðə; ði] ['fiːmeɪl] ['lɒbstə(r)] , [wen] [nɒt] ['haɪli]

The	external	spawn	adhering	to	the	tail	of	the	female	lobster	,	when	not	highly
这	外部的	生成	粘附	到	这	尾巴	的	这	女性	龙虾	,	什么时候	不是	高度

[dɪ'veləpt] ,

developed	,
发达	,

当雌性龙虾的尾部附着着体外的卵块时，如果卵块发育不完全，就会脱落。

[ɪz]['edəb(ə)l] , [ænd; ənd][ɪz] [juːst] [ɪn] ['gɑːnɪʃɪŋ] [ænd; ənd] ['meɪkɪŋ] ['lɒbstə(r)]['bʌtə(r)] , [peɪst] , [ænd; ənd]

is	edible	,	and	is	used	in	garnishing	and	making	lobster	butter	,	paste	,	and
是	食用	,	和	是	用过的	在	装饰	和	制作	龙虾	黄油	,	粘贴	,	和

['kɑːdɪn(ə)l] - [fɪʃ] ['sɔːsɪz] .

cardinal	-	fish	sauces	.
红衣主教	-	鱼	酱汁	.

可食用，用于装饰和制作龙虾黄油、龙虾酱和红鲷鱼酱。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ə; eɪ]['kjʊəriəs][fækt] ,
It **is** **a** **curious** **fact** **,**
它 是 一个 好奇的 事实 ,

这是一个有趣的现象。

[ðæt] [ðə; ðɪ]['lɒbstə(r)]['tʃeɪndʒɪz][ɔː(r)][ˌɑːr ˈiː] - [meɪks] [ə; eɪ] [ʃel] [frɒm; frəm] [eɪt] [tuː; tə][ten] [taɪmz][ðə; ðɪ]
that **the** **lobster** **changes** **or** **re** **-** **makes** **a** **shell** **from** **eight** **to** **ten** **times** **the**
那 这 龙虾 变化 或者 关于 - 制作 一个 壳 从 八 到 十 时代 这
[fɜːst][jɪə(r)] ,
first **year** **,**
第一的 年 ,

龙虾在第一年会更换或重新制造壳八到十次。

[faɪv][tuː; tə]['sev(ə)n][ðə; ðɪ]['sekənd] , [θriː] [tuː; tə][fɔː(r)][ðə; ðɪ] [θɜːd] , [ænd; ənd][frɒm; frəm] [tuː] [tuː; tə]
five **to** **seven** **the** **second** **,** **three** **to** **four** **the** **third** **,** **and** **from** **two** **to**
五 到 七 这 第二 , 三 到 四 这 第三 , 和 从 二 到
[θriː] [ðə; ðɪ] fourth46
three **the** **fourth46**
三 这 fourth46

第二阶段为五到七，第三阶段为三到四，第四阶段为二到三。46

[jɪə(r)] .
year **.**
年 .

年。

[səʊ] [sez] [prə'fesə(r)] [dʒiː] . [əʊ] . [sɑːz] [ɒv; əv] ['nɔːweɪ] , [ə'baʊt][ðə; ðɪ][ˌjʊərə'piːən]['lɒbstə(r)] ,
So **says** **Professor** **G** **.** **O** **.** **Sars** **of** **Norway** **,** **about** **the** **European** **lobster** **,**
所以 说道 教授 G . 哦 . SARS 的 挪威 , 关于 这 欧洲的 龙虾 ,

挪威的GO Sars教授如此评价欧洲龙虾。

[huːz] ['hæbɪts] [ə'griː] [mɔː(r)][ɔː(r)] [les] ['kləʊsli] [wɪð] [ðəʊz] [ɒv; əv][ðə; ðɪ] [ə'merɪkən] ['lɒbstə(r)] .
whose **habits** **agree** **more** **or** **less** **closely** **with** **those** **of** **the** **American** **lobster** **.**
谁 习惯 同意 更多的 或者 较少的 密切 和 那些 的 这 美国人 龙虾 .

它们的习性与美洲龙虾的习性大致相同。

[sɒft] - [ʃel] ['lɒbstə(r)][nɒt]['edəb(ə)l] . — ['ɑːftə(r)][ðə; ðɪ] [fɪfθ] [jɪə(r)][ðə; ðɪ] [tʃeɪndʒ] [ɒv; əv] [ʃel] [ɪz]['əʊnli]
Soft **-** **shell** **Lobster** **not** **edible** **.** **—** **After** **the** **fifth** **year** **the** **change** **of** **shell** **is** **only**
柔软的 - 壳 龙虾 不是 食用 . — 后 这 第五 年 这 改变 的 壳 是 仅有的
['ænjuəl] .
annual **.**
年度的 .

软壳龙虾不可食用。——五年后，龙虾壳每年才会更换一次。

[ə; eɪ] [sɒft] - [ʃel] [ɔː(r)] ['ʃedə(r)] ['lɒbstə(r)] , [ˌʌn'laɪk][ðə; ðɪ] [sɒft] - [ʃel] [kræb] , [ɪz][nɒt]['edəb(ə)l] ,
A **soft** **-** **shell** **or** **shedder** **lobster** **,** **unlike** **the** **soft** **-** **shell** **crab** **,** **is** **not** **edible** **,**
一个 柔软的 - 壳 或者 剪毛器 龙虾 , 与此不同 这 柔软的 - 壳 螃蟹 , 是 不是 食用 ,

软壳龙虾或蜕壳龙虾与软壳蟹不同，不可食用。

[ænd; ənd] [ɪf] ['iːt(ə)n][ɪz] ['laɪkli] [tuː; tə] [prə'djuːs] [ɪl] [ɪ'fekts] .
and **if** **eaten** **is** **likely** **to** **produce** **ill** **effects** **.**
和 如果 吃 是 可能 到 生产 患病的 效果 .

如果食用，可能会产生不良反应。

[ɪn][ə; eɪ] [sɒft] [kən'dɪʃn] [ðə; ðɪ]['lɒbstə(r)][ɪt'self][ɪz] [sɪk] , [ænd; ənd][ɪz] ['ðeəfɔː(r)] [ʌn'fɪt][fɔː(r); fə(r)] [fuːd] .
In **a** **soft** **condition** **the** **lobster** **itself** **is** **sick** **,** **and** **is** **therefore** **unfit** **for** **food** **.**
在 一个 柔软的 状况 这 龙虾 本身 是 生病的 , 和 是 所以 不合格 为了 食物 .

龙虾身体软烂时，说明它本身生病了，因此不适合食用。

[sɪ'lektɪŋ] ['klɔɪstər] . — ['ɔːlweɪz] [sɪ'lekt] [ə; eɪ][fɜːm] [ʃel] , [ɒv; əv][ə; eɪ] [diːp] [dɑːk] - [griːn] ['kʌlə(r)] .
Selecting **Lobsters** **.** **—** **Always** **select** **a** **firm** **shell** **,** **of** **a** **deep** **dark** **-** **green** **color** **.**
选择 龙虾 . — 总是 选择 一个 公司 壳 , 的 一个 深的 黑暗的 - 绿色的 颜色 .

挑选龙虾——一定要选择外壳坚硬、颜色深绿的龙虾。

[lait] - ['kʌləd] , [θɪn] - [ʃeld] ['klɔɪstər] [ɑː(r); ə(r)] ['laɪkli] [tuː; tə][biː; bi] [liːn] [ænd; ənd][pɔː(r); pʊə(r)] .

Light	-	colored	,	thin	-	shelled	lobsters	are	likely	to	be	lean	and	poor	.
光	-	有色	,	薄的	-	带壳	龙虾	是	可能	到	是	倾斜	和	贫穷的	.

颜色浅、壳薄的龙虾往往比较瘦弱。

[wen] [plʌndʒd] ['ɪntuː][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ðə; ði][dʒɔɪnts]['kɒntrækt; kən'trækt] , [ænd; ənd][ðə; ði][teɪl]

When	plunged	into	the	boiling	water	,	the	joints	contract	,	and	the	tail
什么时候	暴跌	进入	这	沸腾	水	,	这	关节	合同	,	和	这	尾巴

[drɔːz] ['ʌndə(r)] ,

draws	under	,
平局	在下面	,

当被浸入沸水中时，关节收缩，尾巴缩回水下。

[prə'vaɪdɪd][ðə; ði]['lɒbstə(r)][wɒz; wəz][ə'laɪv][æt; ət][ðə; ði][taɪm][ɒv; əv] [ɪ'mɜːʃn] .

provided	the	lobster	was	alive	at	the	time	of	immersion	.
假如	这	龙虾	曾是	活	在	这	时间	的	浸没	.

前提是龙虾在浸入水中时还活着。

[ɪf] [ded] [wen] [bɔɪld] , [ðə; ði] ['tendənz] [ɑː(r); ə(r)] [rɪ'lækst] , [ðə; ði] [klɔːz] [hæŋ] ['luːsli] ,

If	dead	when	boiled	,	the	tendons	are	relaxed	,	the	claws	hang	loosely	,
如果	死的	什么时候	煮沸	,	这	肌腱	是	轻松	,	这	爪子	悬挂	松散地	,

煮熟后若动物死亡，肌腱会松弛，爪子会下垂。

[ðə; ði][teɪl] [wɪl] [nɒt] [pə'zes] [ə; eɪ] [sprɪŋ] - [laɪk][tə'næsəti] [wen] ['streɪt(ə)nd] [aʊt] .

the	tail	will	not	possess	a	spring	-	like	tenacity	when	straightened	out	.
这	尾巴	将要	不是	具有	一个	春天	-	喜欢	韧性	什么时候	拉直	出去	.

尾巴伸直后不会像弹簧一样有弹性。

[sɪ'lekt] [ðə; ði]['fɔːmə(r)] , [ænd; ənd][rɪ'dʒekt][ðə; ði]['lætə(r)] .

Select	the	former	,	and	reject	the	latter	.
选择	这	以前的	,	和	拒绝	这	后者	.

选择前者，拒绝后者。

['vælju:][ɒv; əv][ðə; ði]['lɒbstə(r)][æz; əz] [fu:d] . — [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [prə'fesə(r)] ['æt,wɔːtə][ɒv; əv]

Value	of	the	Lobster	as	Food	.	—	According	to	Professor	Atwater	of
价值	的	这	龙虾	作为	食物	.	—	根据	到	教授	阿特沃特	的

['mɪdlˌtaʊn] , [kɒn] . ,

Middletown	,	Conn	.	,
米德尔顿	,	连接	.	,

龙虾作为食物的价值——据康涅狄格州米德尔敦的阿特沃特教授称：

[ðə; ði]['nju:trətɪv]['vælju:][ɒv; əv][ðə; ði] [fleʃ] [ɒv; əv][ðə; ði]['lɒbstə(r)] ,

the	nutritive	value	of	the	flesh	of	the	lobster	,
这	营养	价值	的	这	肉	的	这	龙虾	,

龙虾肉的营养价值

[kəm'peəd] [wɪð] [biːf] [æz; əz][ə; eɪ] ['stændəd] [ænd; ənd] ['rekən] [æt; ət] - , [ɪz] - [tuː; tə] - .

compared	with	beef	as	a	standard	and	reckoned	at	100	,	is	61	to	97	.
比较的	和	牛肉	作为	一个	标准	和	估计	在	-	,	是	-	到	-	.

以牛肉为标准，按 100 计算，则为 61 至 97。

['fɔːti] [pə(r)] [sent] [ɒv; əv][ðə; ði]['lɒbstə(r)][ɪz]['edəb(ə)l] , [ðə; ði][rɪ'meɪndə(r)][ɪz] [ʃel] [ænd; ənd] [weɪst] . -

Forty	per	cent	of	the	lobster	is	edible	,	the	remainder	is	shell	and	waste	.	47
四十	每	中心	的	这	龙虾	是	食用	,	这	余	是	壳	和	浪费	.	-

龙虾的40%是可食用的，其余部分是壳和废料。[47]

['bʌkˌlænd] [sez] , “ [ðæt] ['fɒsfərəs] [ɪg'zɪsts][ɪn] [lɑːdʒ] [k'wɒntɪtɪz] , [meɪ] [biː; bi] ['iːzəli] [pruːvd] .

Buckland	says	,	“	That	phosphorus	exists	in	large	quantities	,	may	be	easily	proved	.
巴克兰	说道	,	“	那	磷	存在	在	大的	数量	,	可能	是	容易地	已证实	.

巴克兰说：“磷大量存在这一点很容易证明。”

[ə; eɪ]['lɒbstə(r)][ɪn][hɒt] ['weðə(r)] , [wen] [ˌaɪ 'tiː] [siːsɪz] [tuː; tə][biː; bi] [freʃ] ,

A	lobster	in	hot	weather	,	when	it	ceases	to	be	fresh	,
一个	龙虾	在	热的	天气	,	什么时候	它	停止	到	是	新鲜的	,

天气炎热时，龙虾会变得不新鲜。

[ə'sjuːmz] [ə; eɪ] ['haɪli] [ˌfɒsfə'resnt] [ə'pɪərəns] [wen] [siːn] [ɪn][ðə; ði] [dɑːk] ,

assumes	a	highly	phosphorescent	appearance	when	seen	in	the	dark	,
假设	一个	高度	磷光	外貌	什么时候	已见	在	这	黑暗的	,

在黑暗中会呈现出强烈的磷光外观。

['iːkwəl] [ɪf] [nɒt][suː'pɪəriə(r)][tuː; tə] [ðæt] [ɒv; əv][ə; eɪ] [gləʊ] - [wɜːm] [ɔː(r)] ['luːmɪnəs] ['sentɪpiːd] .

equal	if	not	superior	to	that	of	a	glow	-	worm	or	luminous	centipede	.
平等的	如果	不是	优越的	到	那	的	一个	辉光	-	蠕虫	或者	发光的	蜈	.

即使不比萤火虫或发光蜈蚣更胜一筹，也至少与之相当。

[ðɪs] [laɪt] [ɪn'kriːsɪz; 'ɪŋkriːsɪz][baɪ]['frɪkʃ(ə)n] . . . .

This	light	increases	by	friction	.	.	.	.
这	光	增加	经过	摩擦	.	.	.	.

摩擦会增强这种光.....

[ðə; ði] ['prez(ə)ns] [ɒv; əv] ['fɒsfərəs] [ɪn][ðə; ði]['lɒbstə(r)][ɪz][ɒv; əv] [greɪt] [ɪm'pɔːt(ə)ns] [tuː; tə][ðə; ði]

The	presence	of	phosphorus	in	the	lobster	is	of	great	importance	to	the
这	在场	的	磷	在	这	龙虾	是	的	伟大的	重要性	到	这

[kən'sjuːməz] [ɒv; əv] [ðiːz] [siː] ['lʌkʃəriz] .

consumers	of	these	sea	luxuries	.
消费者	的	这些	海	奢侈品	.

龙虾中磷的存在对于享用这种海鲜美食的消费者来说非常重要。

[ðeə(r)] [ɪz][nəʊ] ['sʌbstəns] [wɪtʃ] [kən'veɪz] ['fɒsfərəs] [səʊ] ['redɪli] ['ɪntuː][ðə; ði]['hjuːmən] ['sɪstəm] [ɪn]

There	is	no	substance	which	conveys	phosphorus	so	readily	into	the	human	system	in
那里	是	不	物质	哪个	传递	磷	所以	容易	进入	这	人类	系统	在

[æn; ən] [ə'griːəb(ə)l] [fɔːm] ,

an	agreeable	form	,
一个	同意	形式	,

没有任何其他物质能像磷一样如此容易地以适宜的形式输送到人体系统中。

[ænd; ənd] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['sɪstəm] [səʊ] ['redɪli] [ænd; ənd] ['kwɪkli] [ə'simileit] , [æz; əz][ðə; ði] [fleʃ] [ɒv; əv]

and	which	the	system	so	readily	and	quickly	assimilates	,	as	the	flesh	of
和	哪个	这	系统	所以	容易	和	迅速地	同化	,	作为	这	肉	的

[kræbz][ænd; ənd] ['klɔɪstər] .

crabs	and	lobsters	.
螃蟹	和	龙虾	.

而人体系统能够如此迅速地吸收这些物质，就像吸收螃蟹和龙虾的肉一样。

" [brɔɪld] ['lɒbstə(r)] . — [sɪ'lekt] [ə'laɪv][ænd; ənd] ['æktɪv] ['lɒbstə(r)][nɒt] [les] [ðæn; ðən][ten][ænd; ənd][ə; eɪ]

"	Broiled	Lobster	.	—	Select	alive	and	active	lobster	not	less	than	ten	and	a
"	烤制	龙虾	.	—	选择	活	和	积极的	龙虾	不是	较少的	比	十	和	一个

[hɑːf] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] .

half	inches	long	.
一半	英寸	长的	.

"烤龙虾——选择活的、活跃的龙虾，长度不少于十英寸半。

([ɪf] [bɪ'ləʊ] [ðɪs] ['meʒəmənt] , [ðə; ði]['diːlə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ə'restɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['breɪkɪŋ] [ðə; ði] [lɔː]

(	If	below	this	measurement	,	the	dealer	should	be	arrested	for	breaking	the	law
(	如果	以下	这	测量	,	这	经销商	应该	是	被捕	为了	打破	这	法律

[wɪtʃ] [prə'tekts] [ðə; ði]['lɒbstə(r)] .)

which	protects	the	lobster	.	)
哪个	保护	这	龙虾	.	)

（如果低于此标准，经销商应因违反保护龙虾的法律而被逮捕。）

[splɪt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [tuː] ['leŋθwaɪz] , [wɪtʃ] ['ɪnstəntli] [kɪlz] [ˌaɪ 'tiː] .

Split	it	in	two	lengthwise	,	which	instantly	kills	it	.
分裂	它	在	二	纵向	,	哪个	即刻	杀戮	它	.

将它纵向劈成两半，就能立即杀死它。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['ɛntreɪl] [θruː] [ðə; ði] ['fleʃi] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [teɪl] ,

Remove	the	entrail	through	the	fleshy	part	of	the	tail	,
消除	这	内脏	通过	这	肉质的	部分	的	这	尾巴	,

从尾巴的肉质部分取出内脏。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [krɒp] [ɔː(r)] ['stʌmək] [nɪə(r)] [ðə; ði] [hed] .

and	the	crop	or	stomach	near	the	head	.
和	这	庄稼	或者	胃	靠近	这	头	.

以及头部附近的嗉囊或胃。

[ðɪs] [dʌn] , [ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [tuː] [weɪz] [ɒv; əv] [prɪ'peərɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [fɔː(r); fə(r)] ['teɪb(ə)l] .

This	done	,	there	are	two	ways	of	preparing	it	for	table	.
这	完毕	,	那里	是	二	方式	的	准备	它	为了	桌子	.

完成上述步骤后，有两种方法可以将其准备上桌。

[wʌn] [ɪz] [æz; əz] [f'ɒləʊz] : —

One	is	as	follows	:	—
一	是	作为	跟随	:	—

其中一个例子如下：——

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [fleʃ] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [teɪl] , [ænd; ənd] [brʌʃ] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]

Remove	the	flesh	from	the	tail	,	and	brush	over	it	a	little	melted	butter
消除	这	肉	从	这	尾巴	,	和	刷子	超过	它	一个	小的	融化	黄油

[ɔː(r)] ['ɒlɪv] - [ɔɪl] ;

or	olive	-	oil	;
或者	橄榄	-	油	;

去除尾巴上的肉，并在上面刷上少许融化的黄油或橄榄油；

[brɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['dʒentli] , [bʌt; bət] [nɒt] [tuː] [wel] [dʌn] .

broil	it	gently	,	but	not	too	well	done	.
烤	它	轻轻地	,	但	不是	也	出色地	完毕	.

用小火烤，但不要烤得太熟。

[hiːt] [ðə; ði] [ʃel] , [pʊt] [ðə; ði] [miːt] [bæk] [ɪn] [ðə; ði] [ʃel] [ə'gen] , [ˌeɪ diː 'diː] more48

Heat	the	shell	,	put	the	meat	back	in	the	shell	again	,	add	more48
热	这	壳	,	放	这	肉	后退	在	这	壳	再次	,	添加	more48

加热壳，把肉放回壳里，再加48

['bʌtə(r)] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [sɜːv] [ɒn] [hɒt] [pleɪts] .

butter	,	salt	,	pepper	,	and	serve	on	hot	plates	.
黄油	,	盐	,	胡椒	,	和	服务	在	热的	盘子	.

加黄油、盐和胡椒粉，盛于热盘中即可。

[ðə; ði] ['bɒdi] [pɑːts] [meɪ] [biː; bi] [bɔɪld] , [ænd; ənd] ['fɜːnɪʃ] ['deɪnti] ['pɪkɪŋz] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [leɪt] [miːl] .

The	body	parts	may	be	boiled	,	and	furnish	dainty	pickings	for	a	late	meal	.
这	身体	部分	可能	是	煮沸	,	和	提供	纤巧	采摘	为了	一个	晚的	一顿饭	.

身体部位可以煮熟，作为夜宵的美味佳肴。

[ðə; ði] ['ʌðə(r)] [weɪ] [ɪz] [ðæt] [wɪtʃ] [ɪz] ['dʒen(ə)rəli] [ə'dɒptɪd] [baɪ] ['restrɒnts] .

The	other	way	is	that	which	is	generally	adopted	by	restaurants	.
这	其他	方式	是	那	哪个	是	一般来说	已采用	经过	餐厅	.

另一种方式是餐厅通常采用的方式。

[brʌʃ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtə(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [ɪn'taɪə(r)] [hɑːf] [ɒv; əv] [ðə; ði] [griːn] ['lɒbstə(r)] ;

Brush	a	little	butter	over	the	entire	half	of	the	green	lobster	;
刷子	一个	小的	黄油	超过	这	全部的	一半	的	这	绿色的	龙虾	;

在半只绿色龙虾上刷一层薄薄的黄油；

[brɔɪl] [ðə; ði] [ʃel] [saɪd] ['θʌrəli] [fɜːst] , [ðen] [tɜːn] , [ænd; ənd] [brɔɪl] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] .

broil	the	shell	side	thoroughly	first	,	then	turn	,	and	broil	the	other	.
烤	这	壳	边	彻底	第一的	,	然后	转动	,	和	烤	这	其他	.

先将蛋壳一面彻底烤熟，然后翻面，再烤另一面。

[sɜːv] [wɪð] ['meɪtər] - - [sɔːs] .

Serve	with	maitre	-	d'hôtel	sauce	.
服务	和	领班	-	-	酱	.

与酒店领班酱一起食用。

[ə; eɪ] ['lɒbstə(r)] [ðæt] [hæz; həz] [wʌns] [biːn] [bɔɪld] [ænd; ənd] [ðen] [brɔɪld] [ɪz] [səʊ] ['θʌrəli] ['əʊvə(r)] -

A	lobster	that	has	once	been	boiled	and	then	broiled	is	so	thoroughly	over	-
一个	龙虾	那	有	一次	到过	煮沸	和	然后	烤制	是	所以	彻底	超过	-

[kʊkt] [æz; əz] [tuː; tə] [biː; bi] ['veri] [ˌɪndɪ'dʒestəbl] .

cooked	as	to	be	very	indigestible	.
煮熟	作为	到	是	非常	难以消化的	.

龙虾如果先煮后烤，就会完全煮过头，变得难以消化。

['lɒbstə(r)] [krəu'kets] , [wɪð] [piːz] . — [bɔɪl] [wʌn] - [hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] [mɪlk] , ['θɪkən] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ]

Lobster	Croquettes	,	with	Pease	.	—	Boil	one	-	half	pint	of	milk	,	thicken	it	with	a
龙虾	炸丸子	,	和	皮斯	.	—	熬	一	-	一半	品脱	的	牛奶	,	加厚	它	和	一个

['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ,

tablespoonful	of	flour	,
一汤匙	的	面粉	,

龙虾丸子配豌豆——将半品脱牛奶煮沸，加入一汤匙面粉勾芡，

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌm] [kəʊld] .

and	let	it	become	cold	.
和	让	它	变得	寒冷的	.

让它冷却。

[mɪns] [ðə; ði] [miːt] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [wʌn] - [paʊnd] [kæn; kən] [ɒv; əv] ['lɒbstə(r)] , [ɔː(r)] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [freʃ]

Mince	the	meat	of	a	one	-	pound	can	of	lobster	,	or	one	pound	of	fresh
剁碎	这	肉	的	一个	一	-	磅	能	的	龙虾	,	或者	一	磅	的	新鲜的

['lɒbstə(r)] ;

lobster	;
龙虾	;

将一磅罐装龙虾肉或一磅新鲜龙虾肉剁碎；

[wen] ['veri] [faɪn] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv]

when	very	fine	,	add	a	saltspoonful	of	salt	and	half	a	saltspoonful	of
什么时候	非常	美好的	,	添加	一个	一勺盐	的	盐	和	一半	一个	一勺盐	的

[waɪt] ['pepə(r)] .

white	pepper	.
白色的	胡椒	.

如果研磨得非常细，则加入一茶匙盐和半茶匙白胡椒粉。

['mɔɪsn] [ðə; ði] ['lɒbstə(r)] [mɪns] [wɪð] [ðə; ði] ['θɪkənd] [mɪlk] , [ænd; ənd] [wɜːk] [ðə; ði] [həʊl] [tuː; tə] [ə; eɪ]

Moisten	the	lobster	mince	with	the	thickened	milk	,	and	work	the	whole	to	a
濡	这	龙虾	剁碎	和	这	增稠	牛奶	,	和	工作	这	所有的	到	一个

[peɪst] ;

paste	;
粘贴	;

将龙虾肉馅用浓稠的牛奶润湿，然后捣成糊状；

[ˌeɪ diː 'diː] ['veri] ['lɪt(ə)l] [bred] - [krʌm] [ɪf] [tuː] [θɪn] ; [let] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌm] [ə'mælgəmeɪtɪd] ['əʊvə(r)] [ðə; ði]

add	very	little	bread	-	crumb	if	too	thin	;	let	it	become	amalgamated	over	the
添加	非常	小的	面包	-	屑	如果	也	薄的	;	让	它	变得	合并	超过	这

[reɪndʒ] ,

range	,
范围	,

如果面糊太稀，就少加一点面包屑；让它在炉灶上慢慢融合。

[ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ðə; ði][aɪs] - [bɒks][ʌn'tɪl] ['wɒntɪd] ; [ðen] [ʃeɪp] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [niːt] [rəʊlz][ɔː(r)][kəʊnz] ;

and	place	in	the	ice	-	box	until	wanted	;	then	shape	it	into	neat	rolls	or	cones	;
和	地方	在	这	冰	-	盒子	直到	通缉	;	然后	形状	它	进入	整洁的	卷	或者	圆锥体	;

放入冰盒中冷藏，待需要时取出；然后将其塑成整齐的卷状或圆锥形；

[dɪp][ðem; ðəm][ɪn] [eg] [ænd; ənd] [krʌmz] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] ['plenti] [ɒv; əv][hɒt][fæt] .

dip	them	in	egg	and	crumbs	,	and	fry	in	plenty	of	hot	fat	.
蘸	他们	在	蛋	和	面包屑	,	和	炒	在	很多	的	热的	胖的	.

将它们蘸上蛋液和面包屑，然后在大量的热油中炸至金黄。

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði] [fɔːmz] ['niːtli] [ɒn][ə; eɪ] [dɪʃ] , [pʊt] [raʊnd] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['bɔːdə(r)][ɒv; əv] [piːz] ,

Arrange	the	forms	neatly	on	a	dish	,	put	round	them	a	border	of	pease	,
安排	这	表格	整齐地	在	一个	盘子	,	放	圆形的	他们	一个	边界	的	请	,

[ænd; ənd] [sɜːv] .

and	serve	.
和	服务	.

将饼块整齐地摆放在盘子上，周围放上一圈豌豆，即可上桌。

['klɔɪstər] [ɪn] [brɒ'ʃet] . — [ɪn'sted] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [ðə; ði]['lɒbstə(r)] - [teɪlz] , [kʌt][ðem; ðəm][ɪn] ['piːsɪz]

Lobsters	en	Brochette	.	—	Instead	of	boiling	the	lobster	-	tails	,	cut	them	in	pieces
龙虾	英文	小册子	.	—	反而	的	沸腾	这	龙虾	-	尾巴	,	切	他们	在	件

, and49

,	and49
,	and49

龙虾串——不要煮龙虾尾，而是将它们切成块，然后49

[ə'reɪndʒ] [ðiːz] [ɒn] [smɔːl] ['skjuːəz] , ['ɔːltənˌeɪtɪd] [wɪð] [smɔːl] ['piːsɪz] [ɒv; əv]['beɪkən] ; [brʌʃ] ['meltɪd]

arrange	these	on	small	skewers	,	alternated	with	small	pieces	of	bacon	;	brush	melted
安排	这些	在	小的	烤串	,	交替	和	小的	件	的	熏肉	;	刷子	融化

['bʌtə(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] ,

butter	over	them	,
黄油	超过	他们	,

将这些食材串在小竹签上，与小块培根交替摆放；在上面刷上融化的黄油。

[ænd; ənd]['aɪðə(r)] [brɔɪl] [ɔː(r)] [beɪk] [ðem; ðəm] ; [sɜːv] [wɪð] [sɔːs] [taː'taː(r)] ([wɪtʃ] [siː] [ɒn][piː] . -) .

and	either	broil	or	bake	them	;	serve	with	sauce	tartare	(	which	see	on	p	.	84	)	.
和	任何一个	烤	或者	烤	他们	;	服务	和	酱	鞑靼牛肉	(	哪个	看	在	p	.	-	)	.

然后用烤箱烤或煎；佐以塔塔酱（见第 84 页）。

['devəld] ['lɒbstə(r)] . — [teɪk] [tuː] [lɪv; laɪv] ['klɔɪstər] , [rɪ'muːv] [ðə; ði][teɪlz] , [splɪt][ðem; ðəm][ɪn] [tuː] ,

Deviled	Lobster	.	—	Take	two	live	lobsters	,	remove	the	tails	,	split	them	in	two	,
魔鬼	龙虾	.	—	拿	二	居住	龙虾	,	消除	这	尾巴	,	分裂	他们	在	二	,

魔鬼龙虾——取两只活龙虾，去掉尾巴，将它们对半切开，

[ænd; ənd] [meɪk] ['sevrəl] [ɪn'sɪʒən] [ɪn][ðem; ðəm] ['krɒswaɪz] .

and	make	several	incisions	in	them	crosswise	.
和	制作	一些	切口	在	他们	横向	.

并在上面横向切几刀。

[mɪks][tə'geðə(r)] [hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv][draɪ] ['mʌstəd]

Mix	together	half	a	teaspoonful	of	salt	,	a	saltspoonful	each	of	dry	mustard
混合	一起	一半	一个	一茶匙	的	盐	,	一个	一勺盐	每个	的	干燥	芥末

[ænd; ənd] ['kʌri] ,

and	curry	,
和	咖喱	,

将半茶匙盐、一茶匙干芥末和一茶匙咖喱粉混合在一起。

[ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ]['sɔːlt͵spuːn͵fʊl][ɒv; əv] [waɪt] ['pepə(r)] , [͵eɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teɪbl͵spuːnfʊl] [ɒv; əv][ɔɪl] ;

and	half	a	saltspoonful	of	white	pepper	,	add	a	tablespoonful	of	oil	;
和	一半	一个	一勺盐	的	白色的	胡椒	,	添加	一个	一汤匙	的	油	;

[mɪks] ,

mix	,
混合	,

加入半勺盐和白胡椒粉，再加入一汤匙油；搅拌均匀。

[spred] [͵aɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ðə; ðiː] ['klɔɪstər] , [ænd; ənd] [brɔɪl] [ðem; ðəm] .

spread	it	over	the	lobsters	,	and	broil	them	.
传播	它	超过	这	龙虾	,	和	烤	他们	.

将酱汁涂抹在龙虾上，然后烤制。

[wen] [dʌn] , [rɪ'tɜːn] [tuː; tə][ðə; ðiː] [ʃelz] , [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][hæv; həv] [biːn] [kept] [hɒt][fɔː(r); fə(r)][ðə; ðiː]

When	done	,	return	to	the	shells	,	which	should	have	been	kept	hot	for	the
什么时候	完毕	,	返回	到	这	贝壳	,	哪个	应该	有	到过	保留	热的	为了	这

['pɜːpəs] ;

purpose	;
目的	;

完成后，将贝壳放回原处，贝壳应该为此目的保持热度；

[pɔː(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [sɜːv] .

pour	a	little	melted	butter	over	them	,	and	serve	.
倒	一个	小的	融化	黄油	超过	他们	,	和	服务	.

淋上少许融化的黄油，即可食用。

[stjuːd] ['lɒbstə(r)] , - [lɑː] [kreˈɔl] . — [rɪ'muːv] [ðə; ðiː][teɪl] [pɑːt][ɒv; əv][ðə; ðiː] [miːt] [frɒm; frəm] [θriː]

Stewed	Lobster	,	à	la	Créole	.	—	Remove	the	tail	part	of	the	meat	from	three
炖	龙虾	,	-	拉	克里奥尔语	.	—	消除	这	尾巴	部分	的	这	肉	从	三

[griːn] ['klɔɪstər] ;

green	lobsters	;
绿色的	龙虾	;

克里奥尔炖龙虾——从三只青龙虾中取出尾部肉；

[splɪt][ðem; ðəm][ɪn] [tuː] ['leŋθwaɪz] ; [rɪ'muːv] [ðə; ðiː] [θred] - [laɪk] [ɪn'testɪn] .

split	them	in	two	lengthwise	;	remove	the	thread	-	like	intestine	.
分裂	他们	在	二	纵向	;	消除	这	线	-	喜欢	肠	.

将它们纵向切成两半；去除线状肠子。

[melt][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ] [diːp] ['fraɪɪŋ] - [pæn] ; [͵eɪ diː 'diː][ðə; ðiː]['lɒbstə(r)] ;

Melt	an	ounce	of	butter	in	a	deep	frying	-	pan	;	add	the	lobster	;
熔化	一个	盎司	的	黄油	在	一个	深的	煎炸	-	平底锅	;	添加	这	龙虾	;

在深煎锅中融化一盎司黄油；放入龙虾；

[tɒs] [͵aɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuːˈ] ['mɪnɪts] [ɪn][ðə; ðiː]['bʌtə(r)] ;

toss	it	for	a	few	minutes	in	the	butter	;
折腾	它	为了	一个	很少	分钟	在	这	黄油	;

把它和黄油一起翻炒几分钟；

[͵eɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)] ; ['kʌvə(r)] ,

add	salt	and	pepper	and	half	a	pint	of	hot	water	;	cover	,
添加	盐	和	胡椒	和	一半	一个	品脱	的	热的	水	;	覆盖	,

加入盐、胡椒粉和半品脱热水；盖上盖子，

[ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] ; [dreɪn] , [ænd; ənd] [rɪ'djuːs] [ðə; ðiː]['wɔːtə(r)]

and	simmer	three	-	quarters	of	an	hour	;	drain	,	and	reduce	the	water
和	煨	三	-	四分之一	的	一个	小时	;	流走	,	和	减少	这	水

[wʌn] - [hɑːf][baɪ]['ræpɪd] ['bɔɪlɪŋ] .

one	-	half	by	rapid	boiling	.
一	-	一半	经过	迅速的	沸腾	.

小火慢炖四十五分钟；沥干水分，然后用大火快速煮沸，将水减少一半。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [hɑːf][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv] [mɪnst]
Put **in** **a** **saucepan** **half** **an** **ounce** **of** **butter** **and** **a** **tablespoonful** **of** **minced**
放 在 一个 平底锅 一半 一个 盎司 的 黄油 和 一个 一汤匙 的 剁碎
['ʌnjən] ;
onion **;**
洋葱 ;

在平底锅中放入半盎司黄油和一汤匙洋葱碎;

[fraɪ] [braʊn] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [piːld] [ænd; ənd] [slaɪst] [tə'mɑːtəʊz] , [wʌn] [swiːt] ['pepə(r)] ,
fry **brown** **,** **and** **add** **three** **peeled** **and** **sliced** **tomatoes** **,** **one** **sweet** **pepper** **,**
炒 棕色的 , 和 添加 三 去皮 和 切片 西红柿 , 一 甜的 胡椒 ,
[fɔː(r)]['əʊkrə; 'ɒkrə][pɒdz] [kʌt] [smɔːl] ,
four **okra** **pods** **cut** **small** **,**
四 秋葵 豆荚 切 小的 ,

煎至棕色，加入三个去皮切片的西红柿、一个甜椒、四个切成小块的秋葵荚，

[ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .
and **half** **a** **teaspoonful** **of** **salt** **.**
和 一半 一个 一茶匙 的 盐 .

以及半茶匙盐。

[ə'laʊ] [ðiːz] [tuː; tə] [kʊk] fifteen50
Allow **these** **to** **cook** **fifteen50**
允许 这些 到 厨师 fifteen50

让它们煮十五分钟。

['mɪnɪts] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [brɒθ] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] [rɪ'djuːst] [tuː; tə][ə; eɪ] [pʌlp] ; [rʌb] [θruː]
minutes **,** **add** **the** **broth** **,** **and** **simmer** **until** **reduced** **to** **a** **pulp** **;** **rub** **through**
分钟 , 添加 这 肉汤 , 和 煨 直到 减少 到 一个 纸浆 ; 擦 通过
[ə; eɪ] [sɪv] ;
a **sieve** **;**
一个 筛 ;

煮几分钟，加入肉汤，小火慢炖至浓稠成糊状；用筛子过滤；

[pʊt] [ðɪs] ['pjʊəreɪ][ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] , [pleɪs] [ðə; ði]['lɒbstə(r)][ɒn][tɒp] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['lemən] -
put **this** **puree** **on** **a** **hot** **dish** **,** **place** **the** **lobster** **on** **top** **,** **add** **a** **little** **lemon** **-**
放 这 菜泥 在 一个 热的 盘子 , 地方 这 龙虾 在 顶部 , 添加 一个 小的 柠檬 -
[dʒuːs] ,
juice **,**
汁 ,

将龙虾泥放在热盘中，放上龙虾肉，淋上少许柠檬汁。

[ænd; ənd] [sɜːv] .
and **serve** **.**
和 服务 .

上菜。

['kʌri] [ɒv; əv]['lɒbstə(r)] . — [rɪ'muːv] [ðə; ði] [miːt] [frɒm; frəm] [tuː] [bɔɪld] ['klɔɪstər] , [kʌt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː]
Curry **of** **Lobster** **.** **—** **Remove** **the** **meat** **from** **two** **boiled** **lobsters** **,** **cut** **it** **into**
咖喱 的 龙虾 . — 消除 这 肉 从 二 煮沸 龙虾 , 切 它 进入
[niːt] ['piːsɪz] ;
neat **pieces** **;**
整洁的 件 ;

龙虾咖喱——将两只煮熟的龙虾肉取出，切成大小均匀的块;

[teɪk] [ɔːl] [griːn] [fæt][ænd; ənd]['kɒrəl] , [ænd; ənd][set][ðem; ðəm][ə'saɪd] ;
take **all** **green** **fat** **and** **coral** **,** **and** **set** **them** **aside** **;**
拿 全部 绿色的 胖的 和 珊瑚 , 和 放 他们 旁边 ;

将所有绿色的油脂和珊瑚取出，放在一边;

[mɪks][ðə; ði] [griːn] [fæt] [wɪð] [ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kʌri] - ['paʊdə(r)] .

mix	the	green	fat	with	a	heaping	spoonful	of	curry	-	powder	.
混合	这	绿色的	胖的	和	一个	堆积	一勺	的	咖喱	-	粉末	.

将绿色油脂与一大勺咖喱粉混合。

[skwiːz] [aʊt] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [θriː] [laɪmz] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [hɑːf] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .

Squeeze	out	the	juice	of	three	limes	,	and	add	to	it	half	a	teaspoonful	of	powdered	sugar	.
挤	出去	这	汁	的	三	青柠	,	和	添加	到	它	一半	一个	一茶匙	的	粉末状	糖	.

挤出三个青柠的汁，加入半茶匙糖粉。

[pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ;

Put	into	a	frying	-	pan	an	ounce	of	butter	;
放	进入	一个	煎炸	-	平底锅	一个	盎司	的	黄油	;

在煎锅里放入一盎司黄油;

[wen] [kriːmd] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [mɪnst] ['ʌnjən] [braʊn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ; [naʊ] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [mɪkst] ['kʌri] - ['paʊdə(r)] ;

when	creamed	add	a	teaspoonful	of	minced	onion	browned	a	little	;	now	add	the	mixed	curry	-	powder	;
什么时候	奶油	添加	一个	一茶匙	的	剁碎	洋葱	棕色	一个	小的	;	现在	添加	这	混合	咖喱	-	粉末	;

将奶油打发后，加入一茶匙略微焦黄的洋葱碎；然后加入混合咖喱粉;

[dɪ'zɒlv] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [raɪs] - ['flaʊə(r)] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ,

dissolve	a	teaspoonful	of	rice	-	flour	in	cold	water	,
溶解	一个	一茶匙	的	米	-	面粉	在	寒冷的	水	,

将一茶匙米粉溶于冷水中，

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ɔː(r)] [suːp] - [stɒk] , ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] [θɪk] ;

add	this	to	a	pint	of	hot	water	or	soup	-	stock	,	simmer	until	thick	;
添加	这	到	一个	品脱	的	热的	水	或者	汤	-	库存	,	煨	直到	厚的	;

将此混合物加入一品脱热水或汤汁中，小火慢炖至浓稠;

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['lɒbstə(r)] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .

now	add	the	lobster	,	and	simmer	twenty	minutes	longer	.
现在	添加	这	龙虾	,	和	煨	二十	分钟	更长	.

现在加入龙虾，再炖20分钟。

[wɒʃ] [ænd; ənd] [draɪ] [ðə; ði] ['kɒrəl] , ['seprət] [ˌaɪ 'tiː] .

Wash	and	dry	the	coral	,	separate	it	.
洗	和	干燥	这	珊瑚	,	分离	它	.

将珊瑚清洗干净并晾干，然后分开。

[prɪ'peə(r)] [ə; eɪ] ['bɔːdə(r)] [ɒv; əv] [raɪs] [ɒn] [ə; eɪ] [dɪʃ] ,

Prepare	a	border	of	rice	on	a	dish	,
准备	一个	边界	的	米	在	一个	盘子	,

在盘子上铺一层米饭作为边饰，

[ænd; ənd] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['sprɪŋk(ə)l] [ðə; ði] ['kɒrəl] [ænd; ənd] [egz] ([ɪf] ['eni]) ; [pɔː(r)] [ðə; ði] ['kʌri] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] ,

and	over	it	sprinkle	the	coral	and	eggs	(	if	any	)	;	pour	the	curry	in	the	centre	,
和	超过	它	撒	这	珊瑚	和	鸡蛋	(	如果	任何	)	;	倒	这	咖喱	在	这	中心	,

然后在上面撒上珊瑚和鸡蛋（如果有的话）；将咖喱浇在中间。

[ænd; ənd] [sɜːv] .

and	serve	.
和	服务	.

上菜。

['lɒbstə(r)]['sæləd] . — [teɪk] [tuː] [lɪv; laɪv][hen] (['fiːmeɪl]) ['klɔɪstər] ; [bɔɪl][ðem; ðəm] ['θɜːti] ['mɪnɪts] ;
Lobster Salad . — Take two live hen (female) lobsters ; boil them thirty minutes ;
龙虾 沙拉 . — 拿 二 居住 母鸡 (女性) 龙虾 ; 熬 他们 三十 分钟 ;
[dreɪn] .
drain .
流走 .

龙虾沙拉——取两只活的雌龙虾；煮30分钟；沥干水分。

[wen] [kəʊld] , [breɪk] [ðem; ðəm][ə'pɑːt] ; [kræk] [ðə; ði] [klɔːz] ,
When cold , break them apart ; crack the claws ,
什么时候 寒冷的 , 休息 他们 除 ; 裂缝 这 爪子 ,

冷却后，掰开它们；掰断爪子，

[ænd; ənd] [ɪf] [ðə; ði][teɪl] - [fɪnz][ɑː(r); ə(r)] ['kʌvəd] [wɪð] [egz] [rɪ'muːv] [ðem; ðəm] ['keəfəli] .
and if the tail - fins are covered with eggs remove them carefully .
和 如果 这 尾巴 - 鳍 是 涵盖 和 鸡蛋 消除 他们 小心 .

如果尾鳍上覆盖着卵，请小心地将其移除。

[teɪk] [aʊt][ðə; ði][sænd] - [paʊtʃ] [faʊnd] [nɪə(r)][ðə; ði] [hed] ;
Take out the sand - pouch found near the head ;
拿 出去 这 沙 - 小袋 成立 靠近 这 头 ;

取出头部附近的沙袋；

[splɪt][ðə; ði] ['fleʃi] [pɑːt][ɒv; əv][ðə; ði][teɪl][ɪn] [tuː] ['leŋθwaɪz] , [rɪ'muːv] [ðə; ði][smɔːl] [lɒŋ] entrail51
split the fleshy part of the tail in two lengthwise , remove the small long entrail51
分裂 这 肉质的 部分 的 这 尾巴 在 二 纵向 , 消除 这 小的 长的 entrail51

将尾巴肉质部分纵向切成两半，取出细长的内脏51

[faʊnd] [ˌðeər'ɪn] .
found therein .
成立 其中 .

其中发现。

[əd'hɪərɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði]['bɒdi] - [ʃel] [meɪ] [biː; bi] [faʊnd] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] ['kriːmi] [fæt] ; [seɪv] [ðɪs] ,
Adhering to the body - shell may be found a layer of creamy fat ; save this ,
粘附 到 这 身体 - 壳 可能 是 成立 一个 层 的 奶油状 胖的 ; 节省 这 ,

附着在虫壳上的可能是一层乳白色的脂肪；把它留下来。

[ænd; ənd]['ɔːlsəʊ][ðə; ði] [griːn] [fæt][ɪn][ðə; ði]['bɒdi][ɒv; əv][ðə; ði]['lɒbstə(r)] ([kɔːld] [tɒm] - ['æli] [baɪ] [njuː]
and also the green fat in the body of the lobster (called tom - alley by New
和 还 这 绿色的 胖的 在 这 身体 的 这 龙虾 (称为 汤姆 - 胡同 经过 新的
- ['ɪŋgləndə(r)]) ,
- Englanders) ,
- 英格兰人) ,

还有龙虾体内的绿色脂肪（新英格兰人称之为"tom-alley"），

[ænd; ənd][ðə; ði]['kɒrəl] .
and the coral .
和 这 珊瑚 .

还有珊瑚。

[ɪf] ['seləri] [ɪz] [juːst] , [teə(r); tɪə][ðə; ði]['lɒbstə(r)]['ɪntuː] [ʃredz] [wɪð] [fɔːrks] ; [ɪf] ['letɪs] ,
If celery is used , tear the lobster into shreds with forks ; if lettuce ,
如果 芹菜 是 用过的 , 撕 这 龙虾 进入 碎屑 和 叉子 ; 如果 莴苣 ,

如果用芹菜，用叉子将龙虾撕成丝；如果用生菜，

[kʌt][ðə; ði]['lɒbstə(r)]['ɪntuː][hɑːf] - [ɪntʃ] ['piːsɪz] .
cut the lobster into half - inch pieces .
切 这 龙虾 进入 一半 - 英寸 件 .

将龙虾切成半英寸的小块。

[pleɪs] [ðə; ði]['sæləd] [hɜːb] [ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['lɒbstə(r)][ænd; ənd][ðə; ði][fæt] ,

Place	the	salad	herb	in	a	bowl	,	add	the	lobster	and	the	fat	,
地方	这	沙拉	草本植物	在	一个	碗	,	添加	这	龙虾	和	这	胖的	,

将沙拉香草放入碗中，加入龙虾和龙虾油，

[ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [rɪtʃ] [ˌmeɪə'neɪz] ; ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [ðə; ði] [klɔːz] [ænd; ənd] [hedz] ,

and	pour	over	it	a	rich	mayonnaise	;	garnish	with	the	claws	and	heads	,
和	倒	超过	它	一个	富有的	蛋黄酱	;	装饰	和	这	爪子	和	头部	,

淋上浓郁的蛋黄酱；用爪子和头部装饰。

[tʌfts] [ɒv; əv] [griːn] , [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

tufts	of	green	,	hard	-	boiled	eggs	,	etc	.
簇绒	的	绿色的	,	难的	-	煮沸	鸡蛋	,	ETC	.

一簇簇绿色的东西、煮熟的鸡蛋等等。

[ðə; ði]['lɒbstə(r)] [egz] [meɪ] [biː; bi] ['sepəreɪtɪd] , [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)ld]['əʊvə(r)][ðə; ði] [ˌmeɪə'neɪz] .

The	lobster	eggs	may	be	separated	,	and	sprinkled	over	the	mayonnaise	.
这	龙虾	鸡蛋	可能	是	分开	,	和	撒上	超过	这	蛋黄酱	.

可以将龙虾卵分离出来，撒在蛋黄酱上。

[ðə; ði]['kɒrəl][ɪz] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['kʌlərɪŋ] [ˌmeɪə'neɪz] , [ænd; ənd]['ɔːlsəʊ]['bʌtə(r)] ,

The	coral	is	used	for	coloring	mayonnaise	,	and	also	butter	,
这	珊瑚	是	用过的	为了	染色	蛋黄酱	,	和	还	黄油	,

珊瑚可用于给蛋黄酱和黄油着色。

[wɪtʃ] [ɪz] [ðen] [juːst] [ɪn] ['dekəreɪtɪŋ] ['sæmən] [ænd; ənd]['ʌðə(r)] [dɑːk] [fɪʃ] [juːst] [ɪn]['sæləʊz] .

which	is	then	used	in	decorating	salmon	and	other	dark	fish	used	in	salads	.
哪个	是	然后	用过的	在	装饰	三文鱼	和	其他	黑暗的	鱼	用过的	在	沙拉	.

然后用它来装饰鲑鱼和其他用于沙拉的深色鱼类。

[ðə; ði] ['ɔɪstə(r)] [kræb] .

THE	OYSTER	CRAB	.
这	牡蛎	螃蟹	.

牡蛎蟹。

[ðə; ði]['lɪt(ə)l][kræb] [faʊnd] [ɪn][ðə; ði]['ɔɪstə(r)][ɪz][nɒt] ,

The	little	crab	found	in	the	oyster	is	not	,
这	小的	螃蟹	成立	在	这	牡蛎	是	不是	,

牡蛎里发现的小螃蟹并不是.....

[æz; əz] ['kɒmənli] [sə'pəʊzd; sə'pəʊzɪd][baɪ] [tuː] - [θɜːdz] [ɒv; əv][ðə; ði]['ɔɪstə(r)] - ['iːtɪŋ] [kə'mjuːnəti]

as	commonly	supposed	by	two	-	thirds	of	the	oyster	-	eating	community
作为	通常	据称	经过	二	-	三分之一	的	这	牡蛎	-	吃	社区

[tuː; tə][biː; bi] , [ðə; ði] [jʌŋ] [ɒv; əv][ðə; ði] [bluː] [kræb] ;

to	be	,	the	young	of	the	blue	crab	;
到	是	,	这	年轻的	的	这	蓝色的	螃蟹	;

正如三分之二的牡蛎食用者普遍认为的那样，它是蓝蟹的幼蟹；

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ][dɪ'stɪŋkt] ['spiːʃiːz] .

but	it	is	a	distinct	species	.
但	它	是	一个	清楚的	物种	.

但它是一个独立的物种。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] ['mesmeɪt] [ɒv; əv][ænd; ənd]['keɪtərə(r)][tuː; tə][ðə; ði]['wɒnts][ɒv; əv][ðə; ði]['ɔɪstə(r)] ,

It	is	a	messmate	of	and	caterer	to	the	wants	of	the	oyster	,
它	是	一个	同居伴侣	的	和	餐饮服务商	到	这	想要	的	这	牡蛎	,

它是牡蛎的伙伴，也是牡蛎需求的迎合者。

['biːɪŋ] ['ðeəfɔː(r)] [ə; eɪ] ['benɪfɪt] [ɪn'sted] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['detrɪmənt] [tuː; tə][ðə; ði]['lætə(r)] .

being	therefore	a	benefit	instead	of	a	detriment	to	the	latter	.
存在	所以	一个	益处	反而	的	一个	损害	到	这	后者	.

因此，这对后者来说是一种好处而不是坏处。

[ɪn] [rɪ'tɜ:n] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] ['ɔɪstərz] ['kaɪndnəs][ɪn] [prə'tektɪŋ] [ˌaɪ 'ti:] [ə'genst] [ɪts] ['enəmɪz] ,

In	return	for	the	oyster's	kindness	in	protecting	it	against	its	enemies	,
在	返回	为了	这	牡蛎的	仁慈	在	保护	它	反对	它是	敌人	,

为了回报牡蛎保护它免受敌人侵害的善意，

[ðə; ði]['lɪt(ə)l][kræb] [kætʃɪz] [ænd; ənd] [krʌʃ] [fu:d] [wɪtʃ] [ɪn][ɪts] en52

the	little	crab	catches	and	crushes	food	which	in	its	en52
这	小的	螃蟹	捕获物	和	暗恋	食物	哪个	在	它是	en52

小螃蟹捕食并碾碎食物，然后将其消化。

['taɪə(r)] [steɪt] [kʊd; kəd][nɒt][bi:; bi]['teɪkən][baɪ][ðə; ði]['ɔɪstə(r)] .

tire	state	could	not	be	taken	by	the	oyster	.
胎	状态	可以	不是	是	已采取	经过	这	牡蛎	.

牡蛎无法感知轮胎的状态。

[ə; eɪ]['sɪŋgjələ(r)] [θɪŋ] [ɪn] [kə'nekʃn] [wɪð] [ðem; ðəm][ɪz] , [ðæt] [ɔ:l] [faʊnd] [ˌɪn'saɪd][ɒv; əv][ðə; ði]['ɔɪstə(r)]

A	singular	thing	in	connection	with	them	is	,	that	all	found	inside	of	the	oyster
一个	单数	事物	在	联系	和	他们	是	,	那	全部	成立	里面	的	这	牡蛎

[ɑ:(r); ə(r)] ['fi:meɪl] .

are	females	.
是	女性	.

它们的一个独特之处在于，牡蛎体内的所有生物都是雌性。

[ðə; ði] [meɪl] [ɒv; əv][ðə; ði] [seɪm] [və'raɪəti][ɪz] [faʊnd] [ɪn][ðə; ði] ['neɪbəhʊd] , [bʌt; bət][ɪts] [ʃel] [ɪz][fɜ:m] .

The	male	of	the	same	variety	is	found	in	the	neighborhood	,	but	its	shell	is	firm	.
这	男性	的	这	相同的	种类	是	成立	在	这	邻里	,	但	它是	壳	是	公司	.

附近也有同品种的雄性个体，但它的壳很坚硬。

['ɔɪstə(r)] - [kræbz][ɑ:(r); ə(r)] [faʊnd] [æt; ət][ðə; ði] ['grəusəz] , [pʊt] [ʌp][ɪn][hɑ:f] - [paɪnt] ['bɔtlz] ,

Oyster	-	crabs	are	found	at	the	grocer's	,	put	up	in	half	-	pint	bottles	,
牡蛎	-	螃蟹	是	成立	在	这	杂货店	,	放	向上	在	一半	-	品脱	瓶子	,

杂货店里有卖牡蛎蟹，装在半品脱的瓶子里。

[wɪtʃ] ['ri:teɪl][frɒm; frəm] - [tu:; tə] - [sents] [i:tʃ] .

which	retail	from	60	to	75	cents	each	.
哪个	零售	从	-	到	-	分	每个	.

每件零售价为 60 至 75 美分。

[æt; ət][ðə; ði] ['mɑ:rkɪts] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)][səʊld][æt; ət] $2 . - [pə(r)] [kwɔ:t] .

At	the	markets	they	are	sold	at	$2	.	50	per	quart	.
在	这	市场	他们	是	卖	在	$2	.	-	每	夸脱	.

在市场上，它们以每夸脱 2.50 美元的价格出售。

[tu:; tə] [sɜ:v] ['ɔɪstə(r)][kræbz] . — [pʊt][ɒn][ə; eɪ] [smɔ:l]['sɔ:sə(r)][ə; eɪ][krɪsp][bʌt; bət][draɪ] [li:f] [ɒv; əv]

To	Serve	Oyster	Crabs	.	—	Put	on	a	small	saucer	a	crisp	but	dry	leaf	of
到	服务	牡蛎	螃蟹	.	—	放	在	一个	小的	碟子	一个	脆	但	干燥	叶子	的

['letɪs] ,

lettuce	,
莴苣	,

食用平蚵蟹时——在小碟子上放一片脆嫩但干燥的生菜叶，

[ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv] [i:tʃ] [li:f] [ə; eɪ][skænt] ['teɪblˌspu:nfʊl] [ɒv; əv][ðə; ði]['ɔɪstə(r)][kræbz]

and	put	in	the	centre	of	each	leaf	a	scant	tablespoonful	of	the	oyster	crabs
和	放	在	这	中心	的	每个	叶子	一个	稀少	一汤匙	的	这	牡蛎	螃蟹

.

:

.

在每片叶子的中央放一小勺牡蛎蟹肉。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][skænt] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˌmeɪəˈneɪz] [tuː; tə] [iːtʃ] , [ænd; ənd] [sɜːv] [æz; əz][ə; eɪ] [wet]

Add	a	scant	teaspoonful	of	mayonnaise	to	each	,	and	serve	as	a	whet
添加	一个	稀少	一茶匙	的	蛋黄酱	到	每个	,	和	服务	作为	一个	磨刀

[bɪˈfɔː(r)][ə; eɪ] [ˈleɪdɪz] - [kəˈleɪʃn] ,

before	a	ladies	'	collation	,
前	一个	女士们	-	整理	,

每份中加入一小勺蛋黄酱，作为女士餐前开胃菜。

[ɔː(r)][æt; ət][æn; ən] [ˌɑːftəˈnuːn] [ˈlʌntʃən] .

or	at	an	afternoon	luncheon	.
或者	在	一个	下午	午餐	.

或者在下午午餐时。

[ˈɔɪstə(r)] - [kræb] [ˈɒmlət] . — [ðɪs] [ɪz][ə; eɪ][məʊst] [ˈtemptɪŋ] [dɪʃ] .

Oyster	-	Crab	Omelet	.	—	This	is	a	most	tempting	dish	.
牡蛎	-	螃蟹	煎蛋卷	.	—	这	是	一个	最多	诱人的	盘子	.

蚌蟹煎蛋卷——这是一道非常诱人的菜肴。

[rəʊl][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv][ˈbʌtə(r)][ˈɪntuː][ˈlɪt(ə)l][bɔːlz] , [dredʒ] [ðiːz] [wɪð] [ˈflaʊə(r)] , [pʊt][ðem; ðəm][ɪn]

Roll	an	ounce	of	butter	into	little	balls	,	dredge	these	with	flour	,	put	them	in
卷	一个	盎司	的	黄油	进入	小的	球	,	疏通	这些	和	面粉	,	放	他们	在

[ə; eɪ][pæn] ,

a	pan	,
一个	平底锅	,

将一盎司黄油搓成小球，裹上面粉，放入平底锅中。

[ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [bɪˈgɪn] [tuː; tə] [melt] [wɪsk] [ðem; ðəm] ; [duː; də][nɒt][let][ˌaɪ ˈtiː] [braʊn] ;

and	when	they	begin	to	melt	whisk	them	;	do	not	let	it	brown	;
和	什么时候	他们	开始	到	熔化	拂	他们	;	做	不是	让	它	棕色的	;

当它们开始融化时，搅拌它们；不要让它们变成褐色；

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] [hɒt][ˈwɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [ˈsɪmə(r)] [ʌnˈtɪl] [θɪk] ;

add	a	gill	of	hot	water	,	and	simmer	until	thick	;
添加	一个	鳃	的	热的	水	,	和	煨	直到	厚的	;

加入一吉尔热水，小火慢炖至浓稠；

[naʊ] [ˌeɪ diː ˈdiː][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][ˈɔɪstə(r)][kræbz] , [sɔːlt] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [keɪˈen] .

now	add	half	a	pint	of	oyster	crabs	,	salt	,	and	a	pinch	of	cayenne	.
现在	添加	一半	一个	品脱	的	牡蛎	螃蟹	,	盐	,	和	一个	捏	的	辣椒	.

现在加入半品脱牡蛎蟹、盐和一小撮辣椒粉。

[biːt] [ʌp][fɔː(r)] [egz] [ˈθʌrəli] , [ænd; ənd] [meɪk] [ðem; ðəm][ˈɪntuː][æn; ən] [ˈɒmlət] ; [dʒʌst][bɪˈfɔː(r)]

Beat	up	four	eggs	thoroughly	,	and	make	them	into	an	omelet	;	just	before
打	向上	四	鸡蛋	彻底	,	和	制作	他们	进入	一个	煎蛋卷	;	只是	前

[ˈfəʊldɪŋ] ,

folding	,
折叠式的	,

将四个鸡蛋充分打散，做成煎蛋卷；在折叠之前，

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][kræbz] , [ænd; ənd] [sɜːv] .

add	the	crabs	,	and	serve	.
添加	这	螃蟹	,	和	服务	.

加入螃蟹，即可食用。

[ˈɔɪstə(r)] - [kræb] [sɔːs] . — [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˈɔɪstə(r)] - [kræbz][tuː; tə][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt]

Oyster	-	Crab	Sauce	.	—	Add	a	tablespoonful	of	oyster	-	crabs	to	half	a	pint
牡蛎	-	螃蟹	酱	.	—	添加	一个	一汤匙	的	牡蛎	-	螃蟹	到	一半	一个	品脱

[ɒv; əv] drawn53

of	drawn53
的	drawn53

蚌蟹酱——在半品脱（约240毫升）的淋汁中加入一汤匙蚌蟹。53

['bʌtə(r)] , [sɔːs] [ˌhɒlən'deɪz] , [ɔː(r)][ɪn][fækt]['eni] [waɪt] [ɔː(r)] [kriːm] [fɪʃ] - [sɔːs] , [ænd; ənd] [sɜːv]
butter , sauce hollandaise , or in fact any white or cream fish - sauce , and serve
黄油 , 酱 荷兰酱 , 或者 在 事实 任何 白色的 或者 奶油 鱼 - 酱 , 和 服务
[wɪð] [bɔɪld] [fɪʃ] .
with boiled fish .
和 煮沸 鱼 .

黄油、荷兰酱，或者任何白色或奶油状的鱼露，与煮鱼一起食用。

[ək'nɒlɪdʒmənt] .
ACKNOWLEDGMENT .
致谢 .

致谢。

[ðə; ði]['raɪtə(r)][ɪz] ['diːpli] [ɪn'detɪd] [tuː; tə][prɒf] . [dʒɔːdʒ] [braʊn] [gʊdz] [ˌkɒmpɪ'leɪʃn] [ænd; ənd]
The writer is deeply indebted to Prof . George Brown Goode's compilation and
这 作家 是 深 负债累累 到 教授 . 乔治 棕色的 古德斯 汇编 和
[rɪ'pɔːts] [ɒv; əv][ðə; ði] " ['fɪʃəri] ['ɪndəstriz] [ɒv; əv][ðə; ði][juˈnaɪtɪd] [steɪts] ,
reports of the " Fishery Industries of the United States ,
报告 的 这 " 渔业 行业 的 这 团结的 各州 ,

作者对乔治·布朗·古德教授汇编和报告的《美国渔业》深表感激。

" [fɔː(r); fə(r)] [mʌtʃ] [ɒv; əv][ðə; ði]['nætʃ(ə)rəl]['hɪstri; 'hɪstəri][ɒv; əv] [fɪʃ] [ænd; ənd] [ʃel] [ɪm'bɒdid] [ɪn] [ðɪs]
" for much of the natural history of fish and shell embodied in this
" 为了 很多 的 这 自然的 历史 的 鱼 和 壳 具身化的 在 这
[wɜːk] .
work .
工作 .

" 这部作品体现了鱼类和贝类的大部分自然历史。

[ʃrɪmps] .
SHRIMPS .
虾 .

虾。

[ðə; ði] ['kɒmən] [ʃrɪmp] , [wɪtʃ] [ɪz] [kɔːt] [ɪn] [ɪ'mens] [k'wɒntɪtɪz] [ə'lɒŋ] ['aʊə(r)] [kəʊst] [ɔːl] ['sʌmə(r)]
The common shrimp , which is caught in immense quantities along our coast all summer
这 常见的 虾 , 哪个 是 捕捉 在 巨大 数量 沿着 我们的 海岸 全部 夏天
,
,
,

整个夏季，我们沿海地区都会大量捕捞到这种常见的虾。

[ænd; ənd] [juːst] [fɔː(r); fə(r)][beɪt] , [ɪz][ə; eɪ] ['deɪnti] [wɪtʃ] ['sʌmə(r)] ['rezɪdənts] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [nɪ'glekt] .
and used for bait , is a dainty which summer residents should not neglect .
和 用过的 为了 饵 , 是 一个 纤巧 哪个 夏天 居民 应该 不是 忽视 .

可用作鱼饵，是夏季居民不应错过的美味佳肴。

[wen] [ə; eɪ] [ʃrɪmp] ['sæləd][ɪz] ['wɒntɪd] , [haʊ'evə(r)] ,
When a shrimp salad is wanted , however ,
什么时候 一个 虾 沙拉 是 通缉 , 然而 ,

然而，如果想吃虾仁沙拉的话，

[ðə; ði] ['sɜːvənt] [ɪz][sent][tuː; tə][ðə; ði] ['nɪərɪst] ['grəʊsə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][kæn; kən][ɒv; əv] ['sʌðən]
the servant is sent to the nearest grocer for a can of Southern
这 仆人 是 发送 到 这 最近的 杂货商 为了 一个 能 的 南方
[ʃrɪmp] ,
shrimp ,
虾 ,

仆人被派到最近的杂货店去买一罐南方虾。

[ænd; ənd][ðə; ði] [dɪ'lɪʃəs] ['mɔːs(ə)l][æt; ət][ðeə(r)] ['veri] [dɔː(r)][ɪz] [juːst] [tuː; tə] [fiːd] [ðə; ði] ['fɪʃɪz] .

and	the	delicious	morsel	at	their	very	door	is	used	to	feed	the	fishes	.
和	这	可口的	小块	在	他们的	非常	门	是	用过的	到	喂养	这	鱼	.

而送到家门口的美味佳肴却被用来喂鱼。

[ðə; ði] ['trʌb(ə)l] [siːm] [tuː; tə][biː; bi] ,

The	trouble	seems	to	be	,
这	麻烦	似乎	到	是	,

问题似乎在于：

[ðæt] ['sɜːvənts] [dɪs'laɪk][ðə; ði] ['trʌb(ə)l] [ɒv; əv] ['pɪkɪŋ] [ðem; ðəm][aʊt][ɒv; əv][ðeə(r)][træns'pærənt] [ʃelz] .

that	servants	dislike	the	trouble	of	picking	them	out	of	their	transparent	shells	.
那	仆人	不喜欢	这	麻烦	的	挑选	他们	出去	的	他们的	透明的	贝壳	.

仆人们不喜欢把它们从透明的壳里挑出来的麻烦。

['sʌmə(r)] [həʊ'telz] [wʊd] [baɪ] [ðə; ði] ['neɪtɪv] [ʃrɪmp] [ɪf] ['fɪʃəmən] [wʊd] [teɪk] [ðə; ði] ['trʌb(ə)l] [ɒv; əv]

Summer	hotels	would	buy	the	native	shrimp	if	fishermen	would	take	the	trouble	of
夏天	酒店	会	买	这	本国的	虾	如果	渔民	会	拿	这	麻烦	的

['ɒfərɪŋ] [ðem; ðəm] .

offering	them	.
提供	他们	.

如果渔民愿意费心提供本地虾，夏季酒店就会购买这些虾。

[nəʊ][mɔː(r)] ['æpɪtaɪzɪŋ] [ɔː(r)] [ə'prəʊpriət] ['gɑːnɪʃ] [fɔː(r); fə(r)]['lɒbstə(r)]['sælədz][ænd; ənd][fɔː(r); fə(r)]

No	more	appetizing	or	appropriate	garnish	for	lobster	salads	and	for
不	更多的	令人垂涎的	或者	合适的	装饰	为了	龙虾	沙拉	和	为了

['pɔːʃənz] [ɒv; əv] [bɔɪld] fish54

portions	of	boiled	fish54
部分	的	煮沸	fish54

龙虾沙拉和煮鱼的配菜不再那么诱人或合适了[54]

[kæn; kən][biː; bi][ɪ'mædʒɪnd][ðæn; ðən][ðə; ði]['lɪt(ə)l][həʊm] [ʃrɪmp] ['prɒpəli] [bɔɪld] .

can	be	imagined	than	the	little	home	shrimp	properly	boiled	.
能	是	想象	比	这	小的	家	虾	适当地	煮沸	.

可以想象，比起煮熟的小家虾，这简直太美味了。

[ə; eɪ] [plʌndʒ] ['ɪntuː][ðə; ði][hɒt]['wɔːtə(r)][ɪz][ə'baʊt][ɔːl][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [ðeɪ] [niːd] .

A	plunge	into	the	hot	water	is	about	all	the	cooking	they	need	.
一个	暴跌	进入	这	热的	水	是	关于	全部	这	烹饪	他们	需要	.

把它们扔进热水里就足以把它们煮熟了。

['mɑːkɪt] [praɪs][ɒv; əv] [ʃrɪmps] . — [kʊkt] [ænd; ənd] [ʃeld] [ʃrɪmps] [ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi][hæd; həd]

Market	Price	of	Shrimps	.	—	Cooked	and	shelled	shrimps	are	to	be	had
市场	价格	的	虾	.	—	煮熟	和	带壳	虾	是	到	是	有

[ɪn]['aʊə(r)] ['mɑːrkɪts] ['djʊərɪŋ] [wɔːm] ['weðə(r)] ,

in	our	markets	during	warm	weather	,
在	我们的	市场	期间	温暖的	天气	,

虾的市场价格——天气温暖时，市场上可以买到熟虾和去壳虾。

[fɔː(r); fə(r)][frɒm; frəm] ['θɜːti] [tuː; tə] ['fɪfti] [sents] [pə(r)] [kwɔːt] .

for	from	thirty	to	fifty	cents	per	quart	.
为了	从	三十	到	五十	分	每	夸脱	.

每夸脱30至50美分。

[kænd] [ʃrɪmps] ['riːteɪl][fɔː(r); fə(r)][frɒm; frəm] ['θɜːti] [tuː; tə] ['fɔːti] [sents] [pə(r)][kæn; kən] , [ænd; ənd] $3 .

Canned	shrimps	retail	for	from	thirty	to	forty	cents	per	can	,	and	$3	.
罐装	虾	零售	为了	从	三十	到	四十	分	每	能	,	和	$3	.

- [pə(r)]['dʌz(ə)n] .

50	per	dozen	.
-	每	打	.

罐装虾的零售价为每罐 30 至 40 美分，每打 3.50 美元。

[rɪns] [ðem; ðəm][ɪn] [freʃ] ['wɔːtə(r)][bɪ'fɔː(r)]['juːzɪŋ][ðem; ðəm] .

Rinse	them	in	fresh	water	before	using	them	.
冲洗	他们	在	新鲜的	水	前	使用	他们	.

使用前请用清水冲洗干净。

[ʃrɪmp] ['ɒmlət] . — [tɒs] [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kænd] [ɔː(r)] [freʃ] [ʃrɪmps] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][hɒt]

Shrimp	Omelet	.	—	Toss	half	a	pint	of	canned	or	fresh	shrimps	in	a	little	hot
虾	煎蛋卷	.	—	折腾	一半	一个	品脱	的	罐装	或者	新鲜的	虾	在	一个	小的	热的

['bʌtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['məʊmənt] ;

butter	for	a	moment	;
黄油	为了	一个	片刻	;

虾仁煎蛋卷——将半品脱罐装或新鲜虾仁放入少许热黄油中翻炒片刻;

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] .

add	a	little	salt	and	pepper	and	a	tablespoonful	of	tomato	sauce	.
添加	一个	小的	盐	和	胡椒	和	一个	一汤匙	的	番茄	酱	.

加入少许盐和胡椒粉，以及一汤匙番茄酱。

[prɪ'peə(r)][ðə; ði] ['ɒmlət] , [ænd; ənd][dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['fəʊldɪŋ][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [ʃrɪmps] , [ænd; ənd] [sɜːv] .

Prepare	the	omelet	,	and	just	before	folding	add	the	shrimps	,	and	serve	.
准备	这	煎蛋卷	,	和	只是	前	折叠式的	添加	这	虾	,	和	服务	.

煎好蛋饼后，在折叠蛋饼之前加入虾仁，即可食用。

[ʃrɪmp] [sɔːs] . — [kʌt] [ʌp][ðə; ði] [ʃrɪmps] ['ɪntuː] [hɑːvz] , [ˌeɪ diː 'diː][ðem; ðəm][tuː; tə][ə; eɪ] ['kriːmi] [fɪʃ]

Shrimp	Sauce	.	—	Cut	up	the	shrimps	into	halves	,	add	them	to	a	creamy	fish
虾	酱	.	—	切	向上	这	虾	进入	一半	,	添加	他们	到	一个	奶油状	鱼

[sɔːs] [ɒv; əv]['eni][kaɪnd] ;

sauce	of	any	kind	;
酱	的	任何	种类	;

虾酱——将虾切成两半，加入任何种类的奶油鱼露中;

[mɪks][ænd; ənd] [sɜːv] .

mix	and	serve	.
混合	和	服务	.

混合后即可食用。

[prɔːnz] .

PRAWNS	.
对虾	.

对虾。

[ˌsaɪən'tɪfɪkli] [ðeə(r)][ɪz][ə; eɪ] ['dɪfrəns] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [prɔːn] [ænd; ənd][ðə; ði] [ʃrɪmp] ;

Scientifically	there	is	a	difference	between	the	prawn	and	the	shrimp	;
科学地	那里	是	一个	不同之处	之间	这	虾	和	这	虾	;

从科学角度来说，对虾和虾是有区别的;

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː] [niːd] [nɒt][biː; bi] [kən'sɪdəd] [baɪ][ðə; ði] ['haʊswaɪf] , [ɪk'sept] [ðæt][ðə; ði] [prɔːn] ,

but	it	need	not	be	considered	by	the	housewife	,	except	that	the	prawn	,
但	它	需要	不是	是	经过考虑的	经过	这	家庭主妇	,	除了	那	这	虾	,

但家庭主妇无需考虑这一点，除了虾以外。

[ðæt] ['kɒmz] [tuː; tə] [ðɪs] ['mɑːkɪt] [frɒm; frəm][ðə; ði] [saʊθ] [ɔːl'redi] [kʊkt] [ænd; ənd] [ʃeld] , [ɪz]

that	comes	to	this	market	from	the	South	already	cooked	and	shelled	,	is
那	来	到	这	市场	从	这	南	已经	煮熟	和	带壳	,	是

['lɑːdʒə(r)][ðæn; ðən][ðə; ði] [ʃrɪmp] ,

larger	than	the	shrimp	,
更大的	比	这	虾	,

从南方运到这个市场的煮熟去壳的虾，比普通虾要大。

[ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][strɒŋgə(r)] ['fleɪvəd] . -

and	a	little	stronger	flavored	.	55
和	一个	小的	更强	调味	.	-

味道也更浓郁一些。55

[ðə; ði] [ʃrɪmps] [ænd; ənd] [prɔ:nz] [ɑ:(r); ə(r)] [faʊnd] [ɪn][sɔ:lt][ænd; ənd] ['brækɪʃ] ['wɔ:tə(r)] ,

The	shrimps	and	prawns	are	found	in	salt	and	brackish	water	,
这	虾	和	对虾	是	成立	在	盐	和	微咸的	水	,

虾类和对虾生活在咸水和半咸水中。

[waɪl] [ðə; ði] ['kreɪfɪʃ] [ɑ:(r); ə(r)] [ɪn'hæbətənt] [ɒv; əv] [freʃ] ['wɔ:tə(r)] .

while	the	crayfish	are	inhabitants	of	fresh	water	.
尽管	这	小龙虾	是	居民	的	新鲜的	水	.

而小龙虾则生活在淡水中。

['kʌri] [ɒv; əv] [prɔ:nz] . — [prɔ:nz] [ɑ:(r); ə(r)][æt; ət][ðeə(r)] [best] [sɜ:vd] [æz; əz][ə; eɪ] ['kʌri] .

Curry	of	Prawns	.	—	Prawns	are	at	their	best	served	as	a	curry	.
咖喱	的	对虾	.	—	对虾	是	在	他们的	最好的	服务	作为	一个	咖喱	.

咖喱虾——虾的最佳食用方式就是做成咖喱。

[bɔɪl] [tu:] [kwɔ:ts] [ɒv; əv][lɪv; laɪv] [prɔ:nz] ['θɜ:ti] ['mɪnɪts] , [dreɪn] [wen] ['slaɪtli] [ku:ld] , [breɪk] [ə'weɪ]

Boil	two	quarts	of	live	prawns	thirty	minutes	,	drain	when	slightly	cooled	,	break	away
熬	二	夸脱	的	居住	对虾	三十	分钟	,	流走	什么时候	轻微地	冷却	,	休息	离开

[ðə; ði] [ʃelz] ,

the	shells	,
这	贝壳	,

将两夸脱活虾煮30分钟，稍凉后沥干水分，剥去虾壳。

[ænd; ənd][set][ðem; ðəm][ə'saɪd] .

and	set	them	aside	.
和	放	他们	旁边	.

把它们放在一边。

[pʊt] [tu:] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn] ;

Put	two	ounces	of	butter	in	a	frying	-	pan	;
放	二	盎司	的	黄油	在	一个	煎炸	-	平底锅	;

在煎锅里放入两盎司黄油;

[wen] ['veri] [hɒt][ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ][kləʊv] [ɒv; əv]['gɑ:lɪk][ænd; ənd][wʌn] [slaɪst] ['æp(ə)l] ; [braʊn] ['slaɪtli] ,

when	very	hot	add	a	clove	of	garlic	and	one	sliced	apple	;	brown	slightly	,
什么时候	非常	热的	添加	一个	丁香	的	蒜	和	一	切片	苹果	;	棕色的	轻微地	,

油很热时加入一瓣蒜和一个切片的苹果；稍微煎至焦黄，

[rɪ'mu:v] [ðə; ði]['gɑ:lɪk] , [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] [dɪ'zɜ:tˌspu:nfʊl] [ɒv; əv] ['kʌri] - ['paʊdə(r)] [mɪkst] [wɪð]

remove	the	garlic	,	and	add	a	dessertspoonful	of	curry	-	powder	mixed	with
消除	这	蒜	,	和	添加	一个	甜点勺	的	咖喱	-	粉末	混合	和

[ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv]['wɔ:tə(r)] ;

a	gill	of	water	;
一个	鳃	的	水	;

取出大蒜，加入一茶匙咖喱粉，用一吉尔水调匀;

[stɜ:(r)] , [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][hɑ:f][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [su:p] - [stɒk] [ænd; ənd][hɑ:f][ə; eɪ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv]

stir	,	and	add	half	a	pint	of	soup	-	stock	and	half	a	teaspoonful	of
搅拌	,	和	添加	一半	一个	品脱	的	汤	-	库存	和	一半	一个	一茶匙	的

['flaʊə(r)] ;

flour	;
面粉	;

搅拌，然后加入半品脱汤汁和半茶匙面粉;

[naʊ] [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] [prɔ:nz] ,

now	add	the	prawns	,
现在	添加	这	对虾	,

现在加入虾仁。

[ænd; ənd][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][hɑːf][ə; eɪ]['leмən][ɪn] [wɪtʃ] [ə; eɪ][lʌmp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][hæz; həz] [biːn]

and	the	juice	of	half	a	lemon	in	which	a	lump	of	sugar	has	been
和	这	汁	的	一半	一个	柠檬	在	哪个	一个	块	的	糖	有	到过

[dɪ'zɒlvd] .

dissolved	.
溶解	.

以及半个柠檬的汁液，其中溶解了一块方糖。

[pɔː(r)][aʊt][ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] , [ænd; ənd][send][tuː; tə]['teɪb(ə)l] [wɪð] [raɪs] [krəu'kets] .

Pour	out	on	a	hot	dish	,	and	send	to	table	with	rice	croquettes	.
倒	出去	在	一个	热的	盘子	,	和	发送	到	桌子	和	米	炸丸子	.

浇在热盘中，与米饭丸子一起上桌。

[prɔːnz] , ['devəld] ,

Prawns	,	Deviled	,
对虾	,	魔鬼	,

魔鬼虾

[ɪn] [kəʊ'kiːl] . — ['sɪmə(r)] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [prɔːnz] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [ɪn]['wɔːtə(r)] ['fleɪvəd] [wɪð] [ə; eɪ]

en	Coquille	.	—	Simmer	a	quart	of	prawns	fifteen	minutes	in	water	flavored	with	a
英文	扇贝	.	—	煨	一个	夸脱	的	对虾	十五	分钟	在	水	调味	和	一个

['lɪt(ə)l] [ʃɑːp] ['vɪnɪgə(r)] ;

little	sharp	vinegar	;
小的	锋利的	醋	;

用小火煮虾——将一夸脱虾放入加了少许浓醋的水中，煮十五分钟；

[dreɪn] , [ænd; ənd][kʌt][ðem; ðəm]['veri] [faɪn] .

drain	,	and	cut	them	very	fine	.
流走	,	和	切	他们	非常	美好的	.

沥干水分，然后切成细丝。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [ðə; ði] [jəʊk]

Add	two	ounces	of	butter	,	a	gill	of	water	,	salt	and	pepper	,	the	yolks
添加	二	盎司	的	黄油	,	一个	鳃	的	水	,	盐	和	胡椒	,	这	蛋黄

[ɒv; əv] [tuː] [egz] ,

of	two	eggs	,
的	二	鸡蛋	,

加入两盎司黄油、一吉尔水、盐和胡椒粉、两个蛋黄，

[ænd; ənd] [bred] - [krʌmz] [tuː; tə] [əb'zɔːb] [ðə; ði]['mɔɪstʃə(r)] .

and	bread	-	crumbs	to	absorb	the	moisture	.
和	面包	-	面包屑	到	吸收	这	水分	.

并用面包屑吸收水分。

[mɪks][tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] .

Mix	to	a	paste	.
混合	到	一个	粘贴	.

搅拌成糊状。

['pɑːtli] [fɪl] [ðə; ði] [ʃelz] , ['kʌvə(r)] [wɪð] [krʌmz] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [smɔːl] [pæt][ɒv; əv]['bʌtə(r)][tuː; tə] [iːtʃ] ,

Partly	fill	the	shells	,	cover	with	crumbs	,	add	a	small	pat	of	butter	to	each	,
部分	充满	这	贝壳	,	覆盖	和	面包屑	,	添加	一个	小的	拍	的	黄油	到	每个	,

将挞皮部分填满，撒上面包屑，每个挞皮上放一小块黄油。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

牡蛎和鱼(Oysters and Fish)
第3/4页

[ænd; ənd] [beɪk] [tuː; tə][ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] .
and **bake** **to** **a** **delicate** **brown** **.**
和 烤 到 一个 精美的 棕色的 .

烤至金黄色即可。

[prɔːnz] , ['səʊteɪ] , - [lɑː][mə'reŋgəʊ] . — [wɒʃ] [wʌn][paɪnt][ɒv; əv] “ [ʃeld] ” [prɔːnz] , ['sɪmə(r)]
Prawns **,** **Sauté** **,** **à** **la** **Marengo** **.** **—** **Wash** **one** **pint** **of** **“** **shelled** **”** **prawns** **,** **simmer**
对虾 , 炒 , - 拉 马伦戈 . — 洗 一 品脱 的 “ 带壳 ” 对虾 , 煨
them56
them56
them56

马伦戈风味炒虾——将一品脱去壳虾洗净，慢炖56

['twentɪ] ['mɪnɪts] , [dreɪn] , [ænd; ənd] [tɒs] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['məʊmənt][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][hɒt] ['ɒlɪv] - [ɔɪl] ;
twenty **minutes** **,** **drain** **,** **and** **toss** **them** **a** **moment** **in** **a** **little** **hot** **olive** **-** **oil** **;**
二十 分钟 , 流走 , 和 折腾 他们 一个 片刻 在 一个 小的 热的 橄榄 - 油 ;

煮20分钟，沥干水分，然后用少许热橄榄油拌匀；

[rɪ'muːv] [ðem; ðəm] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][sprɪg][ɒv; əv] ['pɑːsli] , [hɑːf][ə; eɪ]['dʌz(ə)n]['bʌt(ə)n] ['mʌʃrʊmz] ,
remove **them** **,** **add** **a** **sprig** **of** **parsley** **,** **half** **a** **dozen** **button** **mushrooms** **,**
消除 他们 , 添加 一个 枝 的 香菜 , 一半 一个 打 按钮 蘑菇 ,
[ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)] ,
a **gill** **of** **hot** **water** **,**
一个 鳃 的 热的 水 ,

取出它们，加入一小枝欧芹、半打白蘑菇和一小杯热水，

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [ænd; ənd] ['θɪkən] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)] .
salt **and** **pepper** **,** **and** **thicken** **with** **a** **little** **flour** **.**
盐 和 胡椒 , 和 加厚 和 一个 小的 面粉 .

加盐和胡椒粉，再加少许面粉勾芡。

[pʊt][ðə; ðɪ] [prɔːnz] [ɒn][ə; eɪ] [dɪʃ] , [pɔː(r)][ðə; ðɪ] [sɔːs] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm] ,
Put **the** **prawns** **on** **a** **dish** **,** **pour** **the** **sauce** **over** **them** **,**
放 这 对虾 在 一个 盘子 , 倒 这 酱 超过 他们 ,

将虾仁放在盘子里，淋上酱汁。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [fraɪd] [egz] [ænd; ənd]['slaɪsɪz][ɒv; əv][tə'mɑːtəʊz] [fraɪd] .
garnish **with** **fried** **eggs** **and** **slices** **of** **tomatoes** **fried** **.**
装饰 和 油煎 鸡蛋 和 切片 的 西红柿 油煎 .

用煎蛋和煎番茄片装饰。

[prɔːn] ['sælәd] . — [teɪk] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [prɔːnz] [ænd; ənd][wʌn] [kwɔːt] [ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]
Prawn **Salad** **.** **—** **Take** **one** **quart** **of** **prawns** **and** **one** **quart** **and** **a** **pint** **of**
虾 沙拉 . — 拿 一 夸脱 的 对虾 和 一 夸脱 和 一个 品脱 的
[kʌt] ['selәri] ;
cut **celery** **;**
切 芹菜 ;

鲜虾沙拉——取一夸脱鲜虾和一夸脱切好的芹菜；

[pʊt][ðə; ðɪ] ['selәri] [ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ] [prɔːnz] ; ['gɑːnɪʃ] ['niːtli] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð]
put **the** **celery** **in** **a** **bowl** **;** **add** **the** **prawns** **;** **garnish** **neatly** **,** **and** **serve** **with**
放 这 芹菜 在 一个 碗 ; 添加 这 对虾 ; 装饰 整齐地 , 和 服务 和
[ə; eɪ] [ˌmeɪə'neɪz] .
a **mayonnaise** **.**
一个 蛋黄酱 .

将芹菜放入碗中；加入虾仁；精心装饰，佐以蛋黄酱即可食用。

['kreɪfɪʃ] .
CRAYFISH .
小龙虾 .

小龙虾。

[ðə; ði] ['kreɪfɪʃ] [ɑː(r); ə(r)] [ɪn'hæbətənt] [ɒv; əv] [freʃ] - ['wɔːtə(r)] [striːmz] ;
The crayfish are inhabitants of fresh - water streams ;
这 小龙虾 是 居民 的 新鲜的 - 水 溪流 ;

小龙虾生活在淡水溪流中;

[ænd; ənd] [ðeɪ] [beə(r)][ə; eɪ] ['straɪkɪŋ] [rɪ'zembləns] [tuː; tə][ðə; ði]['lɒbstə(r)][ɪn] [ə'pɪərəns] , ['spɔːnɪŋ]
and they bear a striking resemblance to the lobster in appearance , spawning
和 他们 熊 一个 引人注目 相似 到 这 龙虾 在 外貌 , 产卵
['hæbɪts] , ['ʃedɪŋ] [ðeə(r)] [ʃel] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
habits , shedding their shell , etc .
习惯 , 脱落 他们的 壳 , ETC .

它们在外观、产卵习性、脱壳等方面与龙虾非常相似。

[ðeə(r)]['siːz(ə)n] [bɪ'gɪnz] ['ɜːli] [ɪn][ðə; ði] [sprɪŋ] , [ænd; ənd] [lɑːsts] [ʌn'tɪl][kəʊld] ['weðə(r)] .
Their season begins early in the spring , and lasts until cold weather .
他们的 季节 开始 早期的 在 这 春天 , 和 持续时间 直到 寒冷的 天气 .

它们的季节从早春开始，一直持续到天气转冷。

['djʊərɪŋ][ə; eɪ]['baʊntɪf(ə)l] [sə'plaɪ] [ɒv; əv] [ðiːz] [dɪ'lɪʃəs] [ʃel] - [fɪʃ] ,
During a bountiful supply of these delicious shell - fish ,
期间 一个 丰富 供应 的 这些 可口的 壳 - 鱼 ,

在这些美味贝类大量供应期间，

[lɑːdʒ] [kˈwɒntɪtɪz] [ɑː(r); ə(r)] [pækt] [ə'weɪ] [ɪn][aɪs] - ['haʊzɪz] [fɔː(r); fə(r)]['wɪntə(r)][juːz] ,
large quantities are packed away in ice - houses for winter use ,
大的 数量 是 包装 离开 在 冰 - 房屋 为了 冬天 使用 ,

大量物资被储存在冰库中以备冬季使用。

[wen] [ðeə(r)][ɪz][ə; eɪ][bɪg][dɪ'mɑːnd][fɔː(r); fə(r)][ðem; ðəm][frɒm; frəm] ['keɪtərəz] [huː] [juːz][ðem; ðəm][æz; əz]
when there is a big demand for them from caterers who use them as
什么时候 那里 是 一个 大的 要求 为了 他们 从 餐饮服务商 WHO 使用 他们 作为
['gɑːnɪʃmənt] ,
garnishment ,
装饰 ,

当餐饮服务商对它们的需求量很大，需要用它们来装饰菜肴时，

[ænd; ənd][fɔː(r); fə(r)]['sælədz][ænd; ənd] ['sɔːsɪz] .
and for salads and sauces .
和 为了 沙拉 和 酱汁 .

也适用于沙拉和酱汁。

[ðeɪ] [kɒst][frɒm; frəm] [θriː] [tuː; tə][fɔː(r)] [d'ɒləz] [pə(r)] ['hʌndrəd] [ɪn][ðə; ði] [njuː] - [jɔːk] ['mɑːrkɪts] .
They cost from three to four dollars per hundred in the New - York markets .
他们 成本 从 三 到 四 美元 每 百 在 这 新的 - 约克 市场 .

在纽约市场上，它们每百个售价三到四美元。

[ðəʊz] [ðæt] [kʌm] [frɒm; frəm] [mɪl'wɔːki] [ɑː(r); ə(r)] ['haɪli] [ɪs'tiːmd] ; [ænd; ənd] , as57
Those that come from Milwaukee are highly esteemed ; and , as57
那些 那 来 从 密尔沃基 是 高度 尊敬的 ; 和 , as57

来自密尔沃基的人备受尊敬；而且，as57

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ɔːl'redi] [kʊkt] , [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [æt; ət] ['lʌntʃən] , [ænd; ənd][ɒn][fɑːst] - [deɪz]
they are already cooked , they may be used at luncheon , and on fast - days
他们 是 已经 煮熟 , 他们 可能 是 用过的 在 午餐 , 和 在 快速地 - 天
[æz; əz]['sælədz] .
as salads .
作为 沙拉 .

它们已经煮熟，可以作为午餐食用，也可以在斋戒日作为沙拉食用。

[ə; eɪ] ['kreɪfɪʃ] ['sæləd][ɪz][æn; ən][ɪn'dʒɔɪəb(ə)l] [dɪʃ] .

A	crayfish	salad	is	an	enjoyable	dish	.
一个	小龙虾	沙拉	是	一个	令人愉悦	盘子	.

小龙虾沙拉是一道美味佳肴。

['kreɪfɪʃ] ['ɒmlət] . — [rɪns] [hɑ:f][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] ['kreɪfɪʃ] [teɪlz][ɪn]['sɔ:ltɪd]['wɔ:tə(r)] , [ænd; ənd][dreɪn] [ðem; ðəm] ;

Crayfish	Omelet	.	—	Rinse	half	a	pint	of	crayfish	tails	in	salted	water	,	and	drain	them	;
小龙虾	煎蛋卷	.	—	冲洗	一半	一个	品脱	的	小龙虾	尾巴	在	咸的	水	,	和	流走	他们	;

小龙虾煎蛋卷——将半品脱小龙虾尾在盐水中冲洗干净，沥干水分；

[ðen] [splɪt] [i:tʃ] [teɪl][ɪn] [tu:] ['leŋθwaɪz] , [ænd; ənd] [rɪ'mu:v] [ðə; ði] [θred] - [laɪk] [ɪn'testɪn] [faʊnd] [ˌðeər'ɪn] .

then	split	each	tail	in	two	lengthwise	,	and	remove	the	thread	-	like	intestine	found	therein	.
然后	分裂	每个	尾巴	在	二	纵向	,	和	消除	这	线	-	喜欢	肠	成立	其中	.

然后纵向将每条尾巴分成两半，取出其中的细丝状肠子。

[tɒs] [ðem; ðəm] [ə'baʊt] [ə; eɪ]['məʊmənt][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['bʌtə(r)][ænd; ənd] ['teɪbl̩spu:nfʊl] [ɒv; əv] [brɒθ] [ɔ:(r)] ['greɪvi] ;

Toss	them	about	a	moment	in	a	little	butter	and	tablespoonful	of	broth	or	gravy	;
折腾	他们	关于	一个	片刻	在	一个	小的	黄油	和	一汤匙	的	肉汤	或者	肉汁	;

将它们与少许黄油和一汤匙肉汤或肉汁拌匀片刻；

['si:z(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] .

season	with	a	dash	of	cayenne	.
季节	和	一个	短跑	的	辣椒	.

撒上少许辣椒粉调味。

[meɪk] [ə; eɪ][fɔ:(r)] - [eg] ['ɒmlət] , [ænd; ənd][dʒʌst][bɪ'fɔ:(r)] ['fəʊldɪŋ] [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] ['kreɪfɪʃ] .

Make	a	four	-	egg	omelet	,	and	just	before	folding	add	the	crayfish	.
制作	一个	四	-	蛋	煎蛋卷	,	和	只是	前	折叠式的	添加	这	小龙虾	.

用四个鸡蛋做成煎蛋卷，在折叠之前加入小龙虾。

['sæmən] .

SALMON	.
三文鱼	.

三文鱼。

['sæmən] [steɪk] . — [pʊt]['ɪntu:][fɑ:st] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] , ['sɔ:ltɪd] , [ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv] [freʃ] ['sæmən] ,

Salmon	Steak	.	—	Put	into	fast	boiling	water	,	salted	,	a	slice	of	fresh	salmon	,
三文鱼	牛排	.	—	放	进入	快速地	沸腾	水	,	咸的	,	一个	片	的	新鲜的	三文鱼	,

三文鱼排——将一片新鲜的三文鱼切片，加盐，放入沸水中快速焯烫。

[ænd; ənd][bɔɪl][fɔ:(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] [kwaɪt]['ræpɪdli] ;

and	boil	for	five	minutes	quite	rapidly	;
和	熬	为了	五	分钟	相当	快速	;

快速煮沸五分钟；

[ðen] [set][ɒn] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði][reɪndʒ] [weə(r)] [ˌaɪ 'ti:] [wɪl] ['sɪmə(r)] [fɔ:(r); fə(r)] [ˌfɪf'ti:n] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .

then	set	on	back	of	the	range	where	it	will	simmer	for	fifteen	minutes	longer	.
然后	放	在	后退	的	这	范围	在哪里	它	将要	煨	为了	十五	分钟	更长	.

然后放在炉灶后方，再煨煮十五分钟。

[dreɪn] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ə; eɪ]['næpkɪn] [sə'raʊndɪd] [wɪð] [ə; eɪ]['bɔːdə(r)][ɒv; əv] ['pɑːsli] .

Drain	,	and	place	it	on	a	napkin	surrounded	with	a	border	of	parsley	.
流走	,	和	地方	它	在	一个	餐巾	包围	和	一个	边界	的	香菜	.

沥干水分，放在铺有欧芹碎的餐巾纸上。

[ɒn][ðə; ði] [tuː] [endz][ɒv; əv][ðə; ði]['plætə(r)] [pleɪs] ['slaɪsɪz][ɒv; əv]['leмən] .

On	the	two	ends	of	the	platter	place	slices	of	lemon	.
在	这	二	结束	的	这	拼盘	地方	切片	的	柠檬	.

在盘子的两端各放一片柠檬。

[sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] [sɔːs] [ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [bəʊt] .

Serve	with	a	sauce	in	a	sauce	-	boat	.
服务	和	一个	酱	在	一个	酱	-	船	.

佐以酱汁，盛于酱汁盅中。

[drɔːn] ['bʌtə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] [prɔːnz] [ɔː(r)] [ʃrɪmps] [kʌt] [ʌp][ɪn][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ][naɪs] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)]

Drawn	butter	with	a	few	prawns	or	shrimps	cut	up	in	it	is	a	nice	sauce	for
绘制	黄油	和	一个	很少	对虾	或者	虾	切	向上	在	它	是	一个	好的	酱	为了

['sæmən] .

salmon	.
三文鱼	.

融化的黄油里加入几只切碎的虾或对虾，是搭配三文鱼的美味酱汁。

[kænd] ['sæmən] . — [ðə; ði] ['kænɪŋ] [ɒv; əv]['sæmən][æt; ət][ðə; ði] [sɔːs] [ɒv; əv] [sə'plaɪ] [hæz; həz] [biːn]

Canned	Salmon	.	—	The	canning	of	salmon	at	the	source	of	supply	has	been
罐装	三文鱼	.	—	这	罐头	的	三文鱼	在	这	来源	的	供应	有	到过

[ɒv; əv] ['lɑːstɪŋ] ['benɪfɪt] [tuː; tə][mæn'kaɪnd] ,

of	lasting	benefit	to	mankind	,
的	持久	益处	到	人类	,

罐装鲑鱼——在产地对鲑鱼进行罐装加工，对人类产生了持久的益处。

[fɔː(r); fə(r)][wiː; wi][ɑː(r); ə(r)] [naʊ] ['eɪb(ə)l][tuː; tə] pro58

for	we	are	now	able	to	pro58
为了	我们	是	现在	有能力的	到	pro58

因为我们现在能够pro58

[kjʊə(r)][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['sæmən] [ɪn] ['eni] ['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [gləʊb] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['riːznəbl]

cure	a	pound	of	salmon	in	any	quarter	of	the	globe	for	a	reasonable
治愈	一个	磅	的	三文鱼	在	任何	四分之一	的	这	地球	为了	一个	合理的

[sʌm] .

sum	.
和	.

在世界任何地方，花合理的钱就能腌制一磅鲑鱼。

[kænd] ['sæmən] [hæz; həz][wʌn] [əd'vɑːntɪdʒ] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [freʃ] [fɪʃ] : [ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɒt] [dɪ'tɪərɪəreɪt] ,

Canned	salmon	has	one	advantage	over	the	fresh	fish	:	it	does	not	deteriorate	,
罐装	三文鱼	有	一	优势	超过	这	新鲜的	鱼	:	它	做	不是	恶化	,

[ænd; ənd] [luːz] [ɪts]['fleɪvə(r)] .

and	lose	its	flavor	.
和	失去	它是	味道	.

罐装鲑鱼比新鲜鲑鱼有一个优点：它不会变质，也不会失去风味。

[ðəʊz] [huː] [hæv; həv][treɪd] [ˌaɪ 'tiː] [seɪ] [ðeɪ] [duː; də][nɒt][get] ['səːfit] [wɪð] [kænd] ['sæmən] ,

Those	who	have	tried	it	say	they	do	not	get	surfeited	with	canned	salmon	,
那些	WHO	有	尝试	它	说	他们	做	不是	得到	过量	和	罐装	三文鱼	,

尝试过的人说，他们不会因为吃罐装鲑鱼而感到饱腹。

[ɔːl'ðəʊ] ['meni] [ɒv; əv][ðə; ði] [seɪm] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəlz] [dɪs'laɪk] [ðə; ði] [freʃ] ['sæmən] ['əʊɪŋ] [tuː; tə][ɪts]

although	many	of	the	same	individuals	dislike	the	fresh	salmon	owing	to	its
虽然	许多	的	这	相同的	个人	不喜欢	这	新鲜的	三文鱼	欠款	到	它是

['rɪtʃnəs] ,

richness	,
丰富	,

尽管很多人因为新鲜鲑鱼味道油腻而不喜欢它，

[ænd; ənd][ɒn] [ðɪs] [ə'kaʊnt] ['reəli] [iːt] [ˌaɪ 'tiː] .

and	on	this	account	rarely	eat	it	.
和	在	这	帐户	很少	吃	它	.

因此，他们很少吃它。

['sæmən] ['pætiz] . — [ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] ['veri] [naɪs] [weɪ] [ɒv; əv] ['sɜːvɪŋ] ['sæmən] [æt; ət] ['lʌntʃən] .

Salmon	Patties	.	—	This	is	a	very	nice	way	of	serving	salmon	at	luncheon	.
三文鱼	肉饼	.	—	这	是	一个	非常	好的	方式	的	服务	三文鱼	在	午餐	.

三文鱼饼——这是午餐时享用三文鱼的一种非常好的方式。

['əʊpən][ə; eɪ] [paʊnd] [kæn; kən][ɒv; əv] ['sæmən] , [dreɪn] ,

Open	a	pound	can	of	salmon	,	drain	,
打开	一个	磅	能	的	三文鱼	,	流走	,

打开一罐一磅装的鲑鱼罐头，沥干水分，

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['sæmən] ['lɪkwɪd] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['wɔːtə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [gɪl] ,

add	to	the	small	amount	of	salmon	liquid	sufficient	water	to	make	a	gill	,
添加	到	这	小的	数量	的	三文鱼	液体	充足的	水	到	制作	一个	鳃	,

在少量鲑鱼汁中加入足够的水，使鱼鳃成形。

['siːz(ə)n] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepə(r)] , [ænd; ənd] , [ɪf] [ɒn][hænd] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['æntʃəvi]

season	it	with	salt	and	pepper	,	and	,	if	on	hand	,	add	a	little	anchovy
季节	它	和	盐	和	胡椒	,	和	,	如果	在	手	,	添加	一个	小的	凤尾鱼

[peɪst] .

paste	.
粘贴	.

用盐和胡椒粉调味，如果有的话，可以加一点凤尾鱼酱。

[biːt] [ʌp][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] [wɪð] [hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][ə; eɪ]

Beat	up	the	yolks	of	two	eggs	with	half	a	teaspoonful	of	flour	dissolved	in	a
打	向上	这	蛋黄	的	二	鸡蛋	和	一半	一个	一茶匙	的	面粉	溶解	在	一个

['lɪt(ə)l][kəʊld]['wɔːtə(r)][ɔː(r)][mɪlk] :

little	cold	water	or	milk	:
小的	寒冷的	水	或者	牛奶	:

将两个鸡蛋的蛋黄与半茶匙溶于少量冷水或牛奶中的面粉一起搅拌均匀：

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [gɪl] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði][reɪndʒ][tuː; tə] [bɪ'kʌm] [hɒt][ænd; ənd] [θɪk] ,

add	the	gill	of	water	,	place	it	on	the	range	to	become	hot	and	thick	,
添加	这	鳃	的	水	,	地方	它	在	这	范围	到	变得	热的	和	厚的	,

加入适量水，放在炉子上加热至浓稠。

[wɪsk] [ˌaɪ 'tiː] ['miːnwaɪl] ; [breɪk] [ðə; ði]['sæmən]['ɪntuː] ['piːsɪz] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]

whisking	it	meanwhile	;	break	the	salmon	into	pieces	,	and	add	to	the
搅拌	它	同时	;	休息	这	三文鱼	进入	件	,	和	添加	到	这

[sɔːs] .

sauce	.
酱	.

与此同时，将酱汁搅打均匀；将鲑鱼掰成小块，加入酱汁中。

[wen] [kwaɪt] [hɒt] , [fɪl] [ðə; ði] ['pæti] [ʃelz] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [sɜːv] .

When	quite	hot	,	fill	the	patty	shells	with	it	,	and	serve	.
什么时候	相当	热的	,	充满	这	肉饼	贝壳	和	它	,	和	服务	.

趁热将馅料填入肉饼皮中，即可食用。

[ə; eɪ] ['veri] [rɪtʃ] [sɔːs] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [baɪ][ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [kriːm] .

A	very	rich	sauce	may	be	made	by	the	addition	of	butter	and	cream	.
一个	非常	富有的	酱	可能	是	制成	经过	这	添加	的	黄油	和	奶油	.

加入黄油和奶油可以制成非常浓郁的酱汁。

[ðə; ði] ['pæti] [ʃelz] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [æz; əz] [f'ɒləʊz] : [rəʊl] [aʊt] [sʌm; səm] ['veri] [laɪt] [pʌf] - [peɪst] ,

The	patty	shells	are	made	as	follows	:	Roll	out	some	very	light	puff	-	paste	,
这	肉饼	贝壳	是	制成	作为	跟随	:	卷	出去	一些	非常	光	噗	-	粘贴	,

饼皮的制作方法如下：将一些非常轻薄的酥皮擀开，

[hɑːf][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] ; [stæmp][ˌaɪ 'tiː][ɪn] [raʊndz] [wɪð] [ə; eɪ] [θriː] - [ɪntʃ] ['kʌtə(r)] ,

half	an	inch	thick	;	stamp	it	in	rounds	with	a	three	-	inch	cutter	,
一半	一个	英寸	厚的	;	邮票	它	在	回合	和	一个	三	-	英寸	刀具	,

厚度为半英寸；用三英寸的切割器将其压制成圆形。

[pres] [ə; eɪ] [smɔːl] ['kʌtə(r)][ɪn][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ɒv; əv] [iːtʃ] [raʊnd] [tuː; tə][ðə; ði] [depθ] [ɒv; əv]['kwɔːtə(r)]

press	a	small	cutter	in	the	middle	of	each	round	to	the	depth	of	quarter
按	一个	小的	刀具	在	这	中间	的	每个	圆形的	到	这	深度	的	四分之一

[ɒv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] ;

of	an	inch	;
的	一个	英寸	;

用小切割器在每个圆片的中间按压四分之一英寸深；

[pʊt][ðə; ði] [raʊndz] [ɒn][ə; eɪ] ['bʌtəd] [tɪn] , [brʌʃ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['biːt(ə)n] [eg] over59

put	the	rounds	on	a	buttered	tin	,	brush	a	little	beaten	egg	over59
放	这	回合	在	一个	涂黄油的	锡	,	刷子	一个	小的	被打败	蛋	over59

将面饼放在涂了黄油的烤盘上，刷上一层薄薄的蛋液。

[ðem; ðəm] ,

them	,
他们	,

他们，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

and	bake	in	a	quick	oven	.
和	烤	在	一个	快的	烤箱	.

然后用快速烤箱烘烤。

[wen] [dʌn] , [rɪ'muːv] [ðə; ði]['sentə(r)] , [skuːp] [aʊt] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði][ˌɪn'saɪd] ,

When	done	,	remove	the	centre	,	scoop	out	a	little	of	the	inside	,
什么时候	完毕	,	消除	这	中心	,	舀	出去	一个	小的	的	这	里面	,

完成后，取出中间部分，挖出一点里面的瓤。

[ænd; ənd][ðə; ði] [ʃelz] [ɑː(r); ə(r)] ['redi] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] .

and	the	shells	are	ready	for	the	mixture	.
和	这	贝壳	是	准备好	为了	这	混合物	.

蛋壳已经准备好倒入混合物了。

['sæmən] [sə'praɪz] . — [bɔɪl] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv][pə'teɪtəʊz] [wɪð] [ðeə(r)]['dʒækɪts][ɒn] .

Salmon	Surprise	.	—	Boil	two	quarts	of	potatoes	with	their	jackets	on	.
三文鱼	惊喜	.	—	熬	二	夸脱	的	土豆	和	他们的	夹克	在	.

鲑鱼惊喜——将两夸脱带皮土豆煮熟。

[wen] [dʌn] , [piːl] [ænd; ənd] [mæʃ] [ðem; ðəm] [wɪð] ['bʌtə(r)][ænd; ənd] [wɔːm] [mɪlk] .

When	done	,	peel	and	mash	them	with	butter	and	warm	milk	.
什么时候	完毕	,	果皮	和	捣碎	他们	和	黄油	和	温暖的	牛奶	.

煮熟后，去皮，与黄油和温牛奶一起捣成泥。

[ə'reɪndʒ] [ə; eɪ]['bɔːdə(r)][ɒv; əv][pə'teɪtəʊz][ɒn][ə; eɪ] [flæt] , ['əʊv(ə)l] [dɪʃ] .

Arrange	a	border	of	potatoes	on	a	flat	,	oval	dish	.
安排	一个	边界	的	土豆	在	一个	平坦的	,	椭圆形	盘子	.

在扁平的椭圆形盘子上摆放一圈土豆。

[ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv] [ðɪs] [pʊt][ə; eɪ] [paʊnd][ɒv; əv] [kænd] [ɔ:(r)][kəʊld]['sæmən] ['sepəreɪtɪd] ['ɪntu:]

In	the	centre	of	this	put	a	pound	of	canned	or	cold	salmon	separated	into
在	这	中心	的	这	放	一个	磅	的	罐装	或者	寒冷的	三文鱼	分开	进入

[ni:t] - [saɪzd] ['pi:sɪz] ,

neat	-	sized	pieces	,
整洁的	-	尺寸	件	,

在盘子中央放入一磅罐装或冷藏的鲑鱼，切成大小合适的块状。

[sɔ:lt] , ['pepə(r)] , [ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] [meɪs] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑ:sli] ;

salt	,	pepper	,	a	very	little	mace	,	and	a	teaspoonful	of	chopped	parsley	;
盐	,	胡椒	,	一个	非常	小的	锤	,	和	一个	一茶匙	的	切碎	香菜	;

盐、胡椒粉、少许肉豆蔻皮和一茶匙切碎的欧芹；

['kʌvə(r)][ðə; ði]['sæmən] [wɪð] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] [rɔ:] ['ɔɪstə(r)z] ; [ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ɔɪstə(r)] - ['lɪkə(r)] ,

cover	the	salmon	with	a	layer	of	raw	oysters	;	add	a	little	oyster	-	liquor	,
覆盖	这	三文鱼	和	一个	层	的	生的	牡蛎	;	添加	一个	小的	牡蛎	-	酒	,

在三文鱼上铺一层生牡蛎；淋上少许牡蛎汁。

['kʌvə(r)][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] [wɪð] [ə; eɪ] [θɪn] [smu:ð] ['leɪə(r)][ɒv; əv] [mæʃt] [pə'teɪtəʊ] ,

cover	the	oysters	with	a	thin	smooth	layer	of	mashed	potato	,
覆盖	这	牡蛎	和	一个	薄的	光滑的	层	的	捣碎	土豆	,

在牡蛎上铺上一层薄薄的、光滑的土豆泥。

[ænd; ənd] [brʌʃ] [ðə; ði]['bi:t(ə)n][jəʊk][ɒv; əv] [eg] ['əʊvə(r)][ɔ:l] .

and	brush	the	beaten	yolk	of	egg	over	all	.
和	刷子	这	被打败	蛋黄	的	蛋	超过	全部	.

然后将打散的蛋黄液刷在所有表面。

[ðen] [meɪk] [ə; eɪ] [smɔ:l] [həʊl][ɪn][ðə; ði]['sentə(r)] ,

Then	make	a	small	hole	in	the	centre	,
然后	制作	一个	小的	洞	在	这	中心	,

然后在中心打一个小孔，

[ænd; ənd] [pleɪs] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn][æn; ən]['ʌv(ə)n][hɒt] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [braʊn] [ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] ['kwɪkli] .

and	place	the	dish	in	an	oven	hot	enough	to	brown	the	outside	quickly	.
和	地方	这	盘子	在	一个	烤箱	热的	足够的	到	棕色的	这	外部	迅速地	.

然后将菜肴放入温度足够高的烤箱中，使其表面快速烤至金黄。

['sæmən] - [lɑ:] [kre'ɔl] . — [skɔ:ld][ænd; ənd][pʊt] [θri:] [lɑ:dʒ] [tə'mɑ:təʊz][tu:; tə] ['sɪmə(r)] [ɪn] ['veri] ['lɪt(ə)l]

Salmon	à	la	Créole	.	—	Scald	and	put	three	large	tomatoes	to	simmer	in	very	little
三文鱼	-	拉	克里奥尔语	.	—	烫伤	和	放	三	大的	西红柿	到	煨	在	非常	小的

['wɔ:tə(r)] ,

water	,
水	,

克里奥尔风味三文鱼——将三个大番茄用沸水烫一下，然后放入锅中用少量水慢炖。

[ʌn'tɪl]['tendə(r)] : [tʃɒp] [ʌp] ['veri] [faɪn] [ə; eɪ] [swi:t] ['spæniʃ] ['pepə(r)][ænd; ənd]['kwɔ:tə(r)][ɒv; əv][æn; ən]

until	tender	:	chop	up	very	fine	a	sweet	Spanish	pepper	and	quarter	of	an
直到	投标	:	劈	向上	非常	美好的	一个	甜的	西班牙语	胡椒	和	四分之一	的	一个

['ʌnjən] ;

onion	;
洋葱	;

煮至软嫩：将一个甜西班牙辣椒和四分之一的洋葱切碎；

[fraɪ] [ði:z] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['beɪkən][fæt] ; [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði][tə'mɑ:təʊ] , [sɔ:lt] , [ænd; ənd]['lɪt(ə)l] [waɪt] ['pepə(r)]

fry	these	in	a	little	bacon	fat	;	add	the	tomato	,	salt	,	and	little	white	pepper
炒	这些	在	一个	小的	熏肉	胖的	;	添加	这	番茄	,	盐	,	和	小的	白色的	胡椒

.

:
.

用少许培根油煎这些；加入番茄、盐和少许白胡椒粉。

['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] [rɪ'dju:st] [tu:; tə][ə; eɪ][pʌlp] .

Simmer	**until**	**reduced**	**to**	**a**	**pulp**	**.**
煨	直到	减少	到	一个	纸浆	.

用小火慢炖至浓稠成糊状。

['əʊpən][ə; eɪ][paʊnd][kæn; kən][ɒv; əv]['sæmən] ; [set][ðə; ði][kæn; kən][ɪn][ə; eɪ] ['sɔ:spən] [hɑ:f][fʊl][ɒv; əv]

Open	**a**	**pound**	**can**	**of**	**salmon**	**;**	**set**	**the**	**can**	**in**	**a**	**saucepan**	**half**	**full**	**of**
打开	一个	磅	能	的	三文鱼	;	放	这	能	在	一个	平底锅	一半	满的	的

[hɒt]['wɔ:tə(r)] ,

hot	**water**	**,**
热的	水	,

打开一罐一磅装的鲑鱼罐头；将罐头放入装有半锅热水的平底锅中，

[tɜ:n] [ðə; ði]['sæmən] [aʊt][ɒn][ə; eɪ] [dɪʃ] .

turn	**the**	**salmon**	**out**	**on**	**a**	**dish**	**.**
转动	这	三文鱼	出去	在	一个	盘子	.

将三文鱼翻面放在盘子里。

[wen] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][kwaɪt][hɒt] , [pɔ:(r)][ðə; ði][pʌlp]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'ti:] , [ænd; ənd] [sɜ:v] .

When	**it**	**is**	**quite**	**hot**	**,**	**pour**	**the**	**pulp**	**over**	**it**	**,**	**and**	**serve**	**.**
什么时候	它	是	相当	热的	,	倒	这	纸浆	超过	它	,	和	服务	.

趁热将果肉浇在上面即可食用。

[kænd] [tə'mɑ:təʊz] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [freʃ] [tə'mɑ:təʊz] . -

Canned	**tomatoes**	**may**	**be**	**used**	**instead**	**of**	**fresh**	**tomatoes**	**.**	**60**
罐装	西红柿	可能	是	用过的	反而	的	新鲜的	西红柿	.	-

罐装番茄可以代替新鲜番茄使用。60

['sæmən][paɪ] . — [kʌt] [ʌp][fɔ:(r)] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz]['ɪntu:] [ni:t] ['pi:sɪz] ;

Salmon	**Pie**	**.**	**—**	**Cut**	**up**	**four**	**boiled**	**potatoes**	**into**	**neat**	**pieces**	**;**
三文鱼	馅饼	.	—	切	向上	四	煮沸	土豆	进入	整洁的	件	;

三文鱼派——将四个煮熟的土豆切成大小均匀的块；

[kʌt][hɑ:f][ə; eɪ][paʊnd][ɒv; əv] [bɔɪld] [sɔ:lt] [pɔ:k] ['ɪntu:][daɪs] ;

cut	**half**	**a**	**pound**	**of**	**boiled**	**salt**	**pork**	**into**	**dice**	**;**
切	一半	一个	磅	的	煮沸	盐	猪肉	进入	骰子	;

将半磅煮熟的咸猪肉切成丁；

[dɪ'vaɪd][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [kænd] ['sæmən]['ɪntu:] [sɪ'metrɪk(ə)l] ['pi:sɪz] ; [rəʊl][aʊt]['kwɔ:tə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ]

divide	**a**	**pound**	**of**	**canned**	**salmon**	**into**	**symmetrical**	**pieces**	**;**	**roll**	**out**	**quarter**	**of**	**a**
划分	一个	磅	的	罐装	三文鱼	进入	对称的	件	;	卷	出去	四分之一	的	一个

[paʊnd] [ɒv; əv] [pʌf] - [peɪst] ,

pound	**of**	**puff**	**-**	**paste**	**,**
磅	的	噗	-	粘贴	,

将一磅罐装鲑鱼切成大小对称的小块；将四分之一磅酥皮擀开，

[kʌt] [ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:] [sk'weəz] , [ænd; ənd][rəʊl] [i:tʃ] [ɒv; əv] [ði:z] ['ɪntu:][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][bɔ:l] .

cut	**it**	**into**	**squares**	**,**	**and**	**roll**	**each**	**of**	**these**	**into**	**a**	**little**	**ball**	**.**
切	它	进入	正方形	,	和	卷	每个	的	这些	进入	一个	小的	球	.

把它切成方块，再把每个方块揉成小球。

[ə'reɪndʒ] [ði:z] [ɪn'gri:diənts] [ɔ:l'tɜ:nətli] [ɪn][ə; eɪ] [di:p] ['jeləʊ] [dɪʃ] , ['si:z(ə)n] [wɪð] [sɔ:lt][ænd; ənd]

Arrange	**these**	**ingredients**	**alternately**	**in**	**a**	**deep**	**yellow**	**dish**	**,**	**season**	**with**	**salt**	**and**
安排	这些	原料	交替	在	一个	深的	黄色的	盘子	,	季节	和	盐	和

['pepə(r)] ,

pepper	**,**
胡椒	,

将这些食材交替摆放在深黄色盘子里，用盐和胡椒调味。

[ˌeɪ di: 'di:][hɒt]['wɔ:tə(r)][ɔ:(r)]['greɪvi][tu:; tə] [prɪ'vent] ['bɜ:nɪŋ] , ['kʌvə(r)][ðə; ði][tɒp] [wɪð] [peɪst] ,

add	**hot**	**water**	**or**	**gravy**	**to**	**prevent**	**burning**	**,**	**cover**	**the**	**top**	**with**	**paste**	**,**
添加	热的	水	或者	肉汁	到	防止	燃烧	,	覆盖	这	顶部	和	粘贴	,

加入热水或肉汁防止烧焦，并在顶部涂上糊状物。

[meɪk] [ə; eɪ] [həʊl] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .

make	a	hole	in	the	centre	,	and	bake	in	a	moderate	oven	.
制作	一个	洞	在	这	中心	,	和	烤	在	一个	缓和	烤箱	.

在面团中心挖个洞，放入中等温度的烤箱烘烤。

['sæmən] [ɪn] ['dʒeli] . — [teɪk] [wʌn] ['gælən] [ɒv; əv] [klɪə(r)] [su:p] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'ti:] [daʊn] [tu:; tə] [ə; eɪ] [kwɔ:t] .

Salmon	in	Jelly	.	—	Take	one	gallon	of	clear	soup	,	and	boil	it	down	to	a	quart	.
三文鱼	在	果冻	.	一	拿	一	加仑	的	清除	汤	,	和	熬	它	向下	到	一个	夸脱	.

鲑鱼冻——取一加仑清汤，将其熬煮至一夸脱。

[səʊk] [ə; eɪ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] [ˌdʒelə'ti:n] [ɪn] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)] ,

Soak	a	teaspoonful	of	gelatine	in	cold	water	,
浸泡	一个	一茶匙	的	明胶	在	寒冷的	水	,

将一茶匙明胶浸泡在冷水中，

[ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [tu:; tə] [ðə; ði] [rɪ'dju:st] [su:p] [tu:; tə] [meɪk] [ʃʊə(r)] [ðæt] [ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [bi:; bi] [stɪf] [wen] [kəʊld] .

and	add	to	the	reduced	soup	to	make	sure	that	it	will	be	stiff	when	cold	.
和	添加	到	这	减少	汤	到	制作	当然	那	它	将要	是	僵硬的	什么时候	寒冷的	.

加入浓缩的汤中，以确保汤冷却后会变得浓稠。

[teɪk] [ə; eɪ] [tu:] - [kwɔ:t] [tɪn] [məʊld] , [set] [ˌaɪ 'ti:] [ɒn] [aɪs] ,

Take	a	two	-	quart	tin	mould	,	set	it	on	ice	,
拿	一个	二	-	夸脱	锡	模具	,	放	它	在	冰	,

取一个两夸脱的锡模，放在冰上，

[ænd; ənd] [pɔ:(r)] [ɪ'nʌf] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] [ɪn] [ˌaɪ 'ti:] [tu:; tə] ['kʌvə(r)] [ðə; ði] ['bɒtəm] .

and	pour	enough	of	the	liquid	in	it	to	cover	the	bottom	.
和	倒	足够的	的	这	液体	在	它	到	覆盖	这	底部	.

倒入足够的液体，使液体覆盖底部。

[let] [ðɪs] [bɪ'kʌm] [fɜ:m] .

Let	this	become	firm	.
让	这	变得	公司	.

让它成为现实。

[kʌt] ['ɪntu:] ['slaɪsɪz] , [ænd; ənd] [ðen] ['ɪntu:] ['daɪəməndz] , [bɔɪld] [bi:ts] , [waɪt] ['tɜ:nɪps] , [ænd; ənd] [kəʊld] [bɔɪld] [tʌŋ] ;

Cut	into	slices	,	and	then	into	diamonds	,	boiled	beets	,	white	turnips	,	and	cold	boiled	tongue	;
切	进入	切片	,	和	然后	进入	钻石	,	煮沸	甜菜	,	白色的	萝卜	,	和	寒冷的	煮沸	舌头	;

将煮熟的甜菜根、白萝卜和冷煮的牛舌切片，再切成菱形；

[dɪp] [i:tʃ] ['ɪntu:] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] ,

dip	each	into	the	liquid	,
蘸	每个	进入	这	液体	,

将每个物体浸入液体中，

[ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [məʊld] [ɪn] [ə; eɪ] ['veri] [ni:t] [ænd; ənd] [ɑ:'tɪstɪk] ['mænə(r)] ;

and	place	them	in	the	mould	in	a	very	neat	and	artistic	manner	;
和	地方	他们	在	这	模具	在	一个	非常	整洁的	和	艺术	方式	;

并以非常整齐、艺术的方式将它们放入模具中；

[wen] [ðeɪ] [bɪ'kʌm] [fɜːm] , [spred] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ə; eɪ]['leɪə(r)][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] , [ɒv; əv] [kriːm] -

when	they	become	firm	,	spread	over	them	a	layer	an	inch	thick	,	of	cream	-
什么时候	他们	变得	公司	,	传播	超过	他们	一个	层	一个	英寸	厚的	,	的	奶油	-

[mæʃt] [pə'teɪtəʊ] ;

mashed	potato	;
捣碎	土豆	;

当它们变硬后，在上面涂抹一层一英寸厚的奶油土豆泥；

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [kænd] ['sæmən] ,

now	add	a	pound	of	canned	salmon	,
现在	添加	一个	磅	的	罐装	三文鱼	,

现在加入一磅罐装鲑鱼，

[ænd; ənd][pɔː(r)] [raʊnd] [ðə; ði] ['edʒɪz] [ænd; ənd][ɒn][tɒp][ðə; ði][rɪ'meɪndə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [rɪ'djuːst] [suːp] ,

and	pour	round	the	edges	and	on	top	the	remainder	of	the	reduced	soup	,
和	倒	圆形的	这	边缘	和	在	顶部	这	余	的	这	减少	汤	,

然后将剩余的浓汤沿着边缘和顶部浇上去。

[ænd; ənd][set][ðə; ði] [məʊld] [ɪn][ə; eɪ] ['veri] [kəʊld] [pleɪs] to61

and	set	the	mould	in	a	very	cold	place	to61
和	放	这	模具	在	一个	非常	寒冷的	地方	to61

并将模具放在非常冷的地方，温度为61度。

[bɪ'kʌm] [fɜːm] .

become	firm	.
变得	公司	.

变得坚定。

[wen] ['wɒntɪd] , [dɪp][ðə; ði] [məʊld] ['ɪntuː][hɒt]['wɔːtə(r)] ['kwɪkli] , [ænd; ənd] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː][aʊt] .

When	wanted	,	dip	the	mould	into	hot	water	quickly	,	and	turn	it	out	.
什么时候	通缉	,	蘸	这	模具	进入	热的	水	迅速地	,	和	转动	它	出去	.

需要时，将模具快速浸入热水中，然后脱模。

[ðɪs] [ɪz][æn; ən] ['eksələnt] [dɪʃ] [fɔː(r); fə(r)] [kə'leɪʃn] , ['wedɪŋ] ['brekfəst] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

This	is	an	excellent	dish	for	collations	,	wedding	breakfasts	,	etc	.
这	是	一个	出色的	盘子	为了	整理	,	婚礼	早餐	,	ETC	.

这道菜非常适合作为餐前小点、婚宴早餐等场合的菜肴。

[ðə; ði][pə'teɪtəʊ][mʌst; məst][biː; bi] [meɪd] [rɪtʃ] [wɪð] ['bʌtə(r)][ænd; ənd][mɪlk] ,

The	potato	must	be	made	rich	with	butter	and	milk	,
这	土豆	必须	是	制成	富有的	和	黄油	和	牛奶	,

土豆必须用黄油和牛奶烹制得浓郁香滑。

[ænd; ənd]['biːt(ə)n][tuː; tə][ə; eɪ] [laɪt] [kən'sɪstənsi] [bɪ'fɔː(r)] ['biːɪŋ] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði] [məʊld] .

and	beaten	to	a	light	consistency	before	being	placed	in	the	mould	.
和	被打败	到	一个	光	一致性	前	存在	放置	在	这	模具	.

搅拌至轻盈的质地后放入模具中。

['eni] ['ʌðə(r)][kaɪnd][ɒv; əv][kəʊld] [fɪʃ] [wɪl] ['ɑːnsə(r)][kwaɪt][æz; əz] [wel] [æz; əz]['sæmən][fɔː(r); fə(r)] [ðɪs]

Any	other	kind	of	cold	fish	will	answer	quite	as	well	as	salmon	for	this
任何	其他	种类	的	寒冷的	鱼	将要	回答	相当	作为	出色地	作为	三文鱼	为了	这

[ænd; ənd]['ʌðə(r)] ['dɪʃɪz] [ˌhɪər'ɪn] ['menʃ(ə)nd] .

and	other	dishes	herein	mentioned	.
和	其他	菜肴	在此处	提及	.

对于这道菜以及本文提到的其他菜肴来说，其他种类的冷鱼也完全可以替代鲑鱼。

['sæmən] ['ɒmlət] . — ['seprət] [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [kænd] ['sæmən] ['ɪntuː] [fleɪks] , ['siːz(ə)n] [wɪð]

Salmon	Omelet	.	—	Separate	half	a	pound	of	canned	salmon	into	flakes	,	season	with
三文鱼	煎蛋卷	.	—	分离	一半	一个	磅	的	罐装	三文鱼	进入	薄片	,	季节	和

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] ,

salt	and	pepper	,
盐	和	胡椒	,

三文鱼煎蛋卷——将半磅罐装三文鱼弄成小片，用盐和胡椒调味，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['lemən] - [dʒu:s] , [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði]['lɪkwɪd] ; [hi:t] [ˌaɪ 'ti:][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ,

a	little	lemon	-	juice	,	and	add	a	little	of	the	liquid	;	heat	it	a	little	,
一个	小的	柠檬	-	汁	,	和	添加	一个	小的	的	这	液体	;	热	它	一个	小的	,

加少许柠檬汁，再加少许液体；稍微加热一下，

[wɪp] [ʌp][ðə; ði] [egz] [fɔ:(r); fə(r)][æn; ən] ['ɒmlət] , [prɪ'peə(r)][ˌaɪ 'ti:][æz; əz]['ju:ʒuəl] ,

whip	up	the	eggs	for	an	omelet	,	prepare	it	as	usual	,
鞭	向上	这	鸡蛋	为了	一个	煎蛋卷	,	准备	它	作为	通常	,

把鸡蛋打散，做煎蛋卷，按平常做法准备。

[ænd; ənd][dʒʌst][bɪ'fɔ:(r)] [kəm'pli:tɪŋ] [ðə; ði][fəʊld][ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði]['sæmən] ; [ðen] [tɜ:n] [ˌaɪ 'ti:][aʊt][ɒn]

and	just	before	completing	the	fold	add	the	salmon	;	then	turn	it	out	on
和	只是	前	完成	这	折叠	添加	这	三文鱼	;	然后	转动	它	出去	在

[ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] .

a	hot	dish	.
一个	热的	盘子	.

在即将折叠完成时加入鲑鱼；然后将其翻面放在热盘中。

['sæmən] , ['dʒɜ:mən] [staɪl] . — [bɔɪl] [tu:] [kwɔ:ts] [ɒv; əv] ['saʊəkraʊt] ; [dreɪn][ˌaɪ 'ti:] , [ænd; ənd][paɪl][ˌaɪ 'ti:]

Salmon	,	German	Style	.	—	Boil	two	quarts	of	sauerkraut	;	drain	it	,	and	pile	it
三文鱼	,	德语	风格	.	—	熬	二	夸脱	的	酸菜	;	流走	它	,	和	桩	它

[ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] ;

on	a	hot	dish	;
在	一个	热的	盘子	;

德式鲑鱼——煮两夸脱酸菜；沥干水分，堆放在热盘中；

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [kænd] ['sæmən] [hɒt] ; [meɪk] [ə; eɪ] [həʊl] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv]

have	ready	a	pound	of	canned	salmon	hot	;	make	a	hole	in	the	centre	of
有	准备好	一个	磅	的	罐装	三文鱼	热的	;	制作	一个	洞	在	这	中心	的

[ðə; ði] [kraʊt] ,

the	kraut	,
这	酸菜	,

准备一磅热的罐装鲑鱼；在酸菜中心戳个洞，

[ɪn'sɜ:t] [ðə; ði] [fɪʃ] , ['sɪmə(r)] [ænd; ənd]['si:z(ə)n][ðə; ði]['sæmən]['lɪkwɪd] , [pɔ:(r)][ˌaɪ 'ti:]['əʊvə(r)][ðə; ði] [dɪʃ] ,

insert	the	fish	,	simmer	and	season	the	salmon	liquid	,	pour	it	over	the	dish	,
插入	这	鱼	,	煨	和	季节	这	三文鱼	液体	,	倒	它	超过	这	盘子	,

[ænd; ənd] [sɜ:v] .

and	serve	.
和	服务	.

放入鱼，炖煮并调味鲑鱼汁，将其浇在菜肴上，即可食用。

['sæmən] - [lɪtæli:ɛn] . — [bɔɪl] [hɑ:f][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv][ˌmækə'rəʊni][ɪn]['wɔ:tə(r)] ['slaɪtli] ['sɔ:ltɪd] ;

Salmon	à	l'Italienne	.	—	Boil	half	a	pound	of	macaroni	in	water	slightly	salted	;
三文鱼	-	意大利人	.	—	熬	一半	一个	磅	的	通心粉	在	水	轻微地	咸的	;

[dreɪn] .

drain	.
流走	.

意式三文鱼——将半磅通心粉放入略加盐的水中煮熟；沥干水分。

[hi:t] [ə; eɪ][kæn; kən][ɒv; əv]['sæmən][ɪn][hɒt]['wɔ:tə(r)] ; [tɜ:n] [ˌaɪ 'ti:][aʊt][ɒn][ə; eɪ] [dɪʃ] ;

Heat	a	can	of	salmon	in	hot	water	;	turn	it	out	on	a	dish	;
热	一个	能	的	三文鱼	在	热的	水	;	转动	它	出去	在	一个	盘子	;

将一罐鲑鱼放入热水中加热；倒扣在盘子上；

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði][ˌmækə'rəʊni] [raʊnd] [ˌaɪ 'ti:] ;

arrange	the	macaroni	round	it	;
安排	这	通心粉	圆形的	它	;

将通心粉围绕它摆放；

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði][ˌmækə'rəʊni][ðə; ði] ['kɒntents] [ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [kæn; kən][ɒv; əv][tə'mɑːtəʊ] - [pʌlp] (

pour	over	the	macaroni	the	contents	of	a	pound	can	of	tomato	-	pulp	(
倒	超过	这	通心粉	这	内容	的	一个	磅	能	的	番茄	-	纸浆	(

[hɒt]) ,

hot	)	,
热的	)	,

将一磅罐装番茄果肉（热的）浇在通心粉上，

['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)] [ðɪs] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['greɪtɪd]['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] , [ænd; ənd] [sɜːv] . -

sprinkle	over	this	a	little	grated	Parmesan	cheese	,	and	serve	.	62
撒	超过	这	一个	小的	磨碎的	帕尔马干酪	奶酪	,	和	服务	.	-

撒上少许帕玛森奶酪碎，即可享用。62

['sæmən] - [lɑː] [ˌhɒlən'deɪz] . — [hiːt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [kænd] ['sæmən] [ɪn][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l]

Salmon	à	la	Hollandaise	.	—	Heat	a	pound	of	canned	salmon	in	the	original
三文鱼	-	拉	荷兰酱	.	—	热	一个	磅	的	罐装	三文鱼	在	这	原来的

[kæn; kən] ;

can	;
能	;

荷兰式鲑鱼——将一磅罐装鲑鱼在原罐中加热；

[tɜːn] [ˌaɪ 'tiː][aʊt][ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] , ['gɑːnɪʃ] ['niːtli] , [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ]

turn	it	out	on	a	hot	dish	,	garnish	neatly	,	and	pour	over	it	the	following
转动	它	出去	在	一个	热的	盘子	,	装饰	整齐地	,	和	倒	超过	它	这	下列的

[sɔːs] :

sauce	:
酱	:

将菜肴盛入热盘中，精心装饰，然后淋上以下酱汁：

[kriːm] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [wɪsk] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] ['biːt(ə)n] [egz] ,

Cream	two	ounces	of	butter	,	whisk	into	it	the	yolks	of	two	beaten	eggs	,
奶油	二	盎司	的	黄油	,	拂	进入	它	这	蛋黄	的	二	被打败	鸡蛋	,

将两盎司黄油搅打至蓬松，然后加入两个打散的蛋黄，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd] [waɪt] ['pepə(r)] , [ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [strɒŋ]

add	a	little	salt	and	white	pepper	,	and	half	a	teaspoonful	of	strong
添加	一个	小的	盐	和	白色的	胡椒	,	和	一半	一个	一茶匙	的	强的

['vɪnɪgə(r)] ;

vinegar	;
醋	;

加入少许盐和白胡椒粉，以及半茶匙浓醋；

[pʊt][ðə; ði][pæn][ɪn][ə; eɪ]['lɑːdʒə(r)][wʌn] [kən'teɪnɪŋ] [hɒt]['wɔːtə(r)] , [wɪsk] [ˌaɪ 'tiː][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] ['θikən] ,

put	the	pan	in	a	larger	one	containing	hot	water	,	whisk	it	until	it	thickens	,
放	这	平底锅	在	一个	更大的	一	包含	热的	水	,	拂	它	直到	它	增厚	,

将平底锅放入盛有热水的大锅中，搅拌至浓稠。

[ænd; ənd][dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['lemən] - [dʒuːs] .

and	just	before	serving	add	a	little	lemon	-	juice	.
和	只是	前	服务	添加	一个	小的	柠檬	-	汁	.

上菜前再加入少许柠檬汁。

['sæmən] , ['hʌntərz] [staɪl] . — [wʌn][ɒv; əv][ðə; ði][best] ['dɪʃɪz] [ai][hæv; həv]['evə(r)]['iːt(ə)n] [waɪl]

Salmon	,	Hunter's	Style	.	—	One	of	the	best	dishes	I	have	ever	eaten	while
三文鱼	,	猎人的	风格	.	—	一	的	这	最好的	菜肴	我	有	曾经	吃	尽管

['hʌntɪŋ] [wɒz; wəz] [prɪ'peəd] [æz; əz] [f'ɒləʊz] :

hunting	was	prepared	as	follows	:
打猎	曾是	准备	作为	跟随	:

猎人风味鲑鱼——这是我狩猎时吃过的最美味的菜肴之一，做法如下：

[teɪk] [θriː] [wʌn] - [paʊnd] [kænz][ɒv; əv]['sæmən] ([seɪv] [ðə; ði]['lɪkwɪd]) , [ænd; ənd][dɪ'vaɪd]['ɪntuː] [niːt]
Take three one - pound cans of salmon (save the liquid) , and divide into neat
拿 三 一 - 磅 罐头 的 三文鱼 (节省 这 液体) , 和 划分 进入 整洁的
['piːsɪz] ;
pieces ;
件 ;

取三罐一磅重的鲑鱼罐头（保留罐头里的液体），切成整齐的小块；

[meɪk] [ə; eɪ] [dəʊ] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)][mɪlk] ['bɪskɪts] : [dɪ'vaɪd][hɑːf][ɒv; əv][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː]['lɪt(ə)l][bɔːlz] ;
make a dough as for milk biscuits : divide half of it into little balls ;
制作 一个 面团 作为 为了 牛奶 饼干 : 划分 一半 的 它 进入 小的 球 ;

按照制作牛奶饼干的方法来制作面团：将一半面团分成小球；

[teɪk] [wʌn][bɒks][ɒv; əv] [sɑː'diːnz] ;
take one box of sardines ;
拿 一 盒子 的 沙丁鱼 ;

拿一盒沙丁鱼；

[pʊt][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] [slaɪst] ['beɪkən][ɪn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ]['gælən] [krɒk] ;
put a layer of sliced bacon in the bottom of a gallon crock ;
放 一个 层 的 切片 熏肉 在 这 底部 的 一个 加仑 缸 ;

在一加仑容量的陶罐底部铺一层培根片；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv]['sæmən] , [ə; eɪ] [fjuː] [dəʊ] [bɔːlz] , [tuː] [sɑː'diːnz] , [sɔːlt] , [keɪ'en] .
add a layer of salmon , a few dough balls , two sardines , salt , cayenne .
添加 一个 层 的 三文鱼 , 一个 很少 面团 球 , 二 沙丁鱼 , 盐 , 辣椒 .

加入一层鲑鱼、几个面团球、两条沙丁鱼、盐、辣椒粉。

[kən'tɪnjuː] [ə'reɪndʒɪŋ] [ɪn] [ɔːl'tɜːnət] ['leɪəz] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [ɑː(r); ə(r)][ɔːl] [juːst] ;
Continue arranging in alternate layers until the ingredients are all used ;
继续 安排 在 备用 层 直到 这 原料 是 全部 用过的 ;

继续交替分层摆放，直到所有食材用完为止；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['waɪnˌglɑːsfʊl] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)][tuː; tə][ðə; ði]['sæmən]['lɪkwɪd] ,
add a wineglassful of vinegar to the salmon liquid ,
添加 一个 满满一杯酒 的 醋 到 这 三文鱼 液体 ,

往鲑鱼汁里加入一杯醋，

[ænd; ənd] [ɪf] [ðeə(r)][ɪz][nɒt] [ɪ'nʌf] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] ;
and if there is not enough add a little water ;
和 如果 那里 是 不是 足够的 添加 一个 小的 水 ;

如果不够，就加点水；

['kʌvə(r)][ðə; ði][tɒp] [wɪð] [ðə; ði][rɪ'meɪndə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [dəʊ] ,
cover the top with the remainder of the dough ,
覆盖 这 顶部 和 这 余 的 这 面团 ,

将剩余的面团盖在上面。

[ænd; ənd][taɪ][wʌn][ɔː(r)] [tuː] ['θɪknəs] [ɒv; əv] [waɪt] [klɒθ] ['əʊvə(r)][ɔːl] .
and tie one or two thicknesses of white cloth over all .
和 领带 一 或者 二 厚度 的 白色的 布 超过 全部 .

然后在上面包上一两层白布。

[dɪg][ə; eɪ][həʊl] [diːp] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][biː; bi][laɪnd] [wɪð] [mʌd][ɔː(r)] [stəʊnz] [ænd; ənd][tuː; tə] [rɪ'siːv]
Dig a hole deep enough to be lined with mud or stones and to receive
挖 一个 洞 深的 足够的 到 是 衬里 和 泥 或者 石头 和 到 收到
[ðə; ði] [krɒk] ;
the crock ;
这 缸 ;

挖一个足够深的坑，用泥土或石头铺底，以便放入陶罐；

[bɪld] [ə; eɪ]['faɪə(r)][ɪn][ænd; ənd]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] ([ðə; ðɪ][smәʊk] [wɪl] [kiːp] [ɒf] the63
build a fire in and over it (the smoke will keep off the63
建造 一个 火 在 和 超过 它 (这 抽烟 将要 保持 离开 the63

在它上面生火（烟雾会阻止63）。

[məs'kiːtəʊz]) .
mosquitoes) .
蚊子) .

蚊子）。

[wen] [rɪ'djuːst] [tuː; tə] [kəʊl] , [skuːp] [aʊt][ðə; ðɪ] ['æʃɪz] [ænd; ənd] [kəʊl] [frɒm; frəm][ðə; ðɪ][həʊl] ,
When reduced to coals , scoop out the ashes and coals from the hole ,
什么时候 减少 到 煤炭 , 舀 出去 这 灰烬 和 煤炭 从 这 洞 ,

当燃料烧成煤块后，将灰烬和煤块从坑中舀出。

['kʌvə(r)][ðə; ðɪ] [klɒθ] [wɪð] [mʌd] , [set][ðə; ðɪ] [krɒk] [ɪn][ðə; ðɪ][həʊl] ,
cover the cloth with mud , set the crock in the hole ,
覆盖 这 布 和 泥 , 放 这 缸 在 这 洞 ,

用泥土覆盖布料，将陶罐放入洞中。

[ænd; ənd]['kʌvə(r)][ʌp] [wɪð] [ðə; ðɪ][hɒt] ['æʃɪz] ; [let][ˌaɪ 'tiː] [rɪ'meɪn] [θriː] ['aʊəz] ,
and cover up with the hot ashes ; let it remain three hours ,
和 覆盖 向上 和 这 热的 灰烬 ; 让 它 保持 三 小时 ,

然后用热灰盖住；静置三个小时。

[ænd; ənd][ə; eɪ][mɔː(r)][ˌsætɪs'fæktəri] [dɪʃ] ['kænɒt] [biː; bi][ɪ'mædʒɪnd] .
and a more satisfactory dish cannot be imagined .
和 一个 更多的 令人满意的 盘子 不能 是 想象 .

简直无法想象还有比这更令人满意的菜肴。

['buːjəbeɪs] . — [ðɪs] ['selɪbreɪtɪd] [dɪʃ] [wɒz; wəz] [ɪ'mɔːrtəlaɪzd] [baɪ] ['θækəri] .
Bouillabaisse . — This celebrated dish was immortalized by Thackeray .
马赛鱼汤 . — 这 著名 盘子 曾是 永垂不朽 经过 萨克雷 .

马赛鱼汤——这道名菜因萨克雷而名垂青史。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn][ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] - [ɔɪl] , [ə; eɪ][kləʊv][ɒv; əv]['gɑːlɪk] [mɪnst] ,
Put into a frying - pan a gill of olive - oil , a clove of garlic minced ,
放 进入 一个 煎炸 - 平底锅 一个 鳃 的 橄榄 - 油 , 一个 丁香 的 蒜 剁碎 ,

在煎锅里倒入少许橄榄油，放入一瓣切碎的蒜，

[ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['ʌnjən] , [tuː] [kləʊvz] , [sɪks] ['pepəkɔːnz] ; [wen] ['slaɪtli] [braʊn]
a tablespoonful of chopped onion , two cloves , six peppercorns ; when slightly brown
一个 一汤匙 的 切碎 洋葱 , 二 丁香 , 六 胡椒粒 ; 什么时候 轻微地 棕色的
,
,
,

一汤匙切碎的洋葱，两瓣丁香，六粒胡椒粒；略呈褐色时，

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [kænd] ['sæmən] [ænd; ənd][ðə; ðɪ]['sæmən]['lɪkwɪd][ɪn][ðə; ðɪ][kæn; kən] ;
add one pound of canned salmon and the salmon liquid in the can ;
添加 一 磅 的 罐装 三文鱼 和 这 三文鱼 液体 在 这 能 ;

加入一磅罐装鲑鱼和罐头里的鲑鱼汁；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] , [ə; eɪ][bɪt][ɒv; əv] [beɪ] [liːf] , [θriː] ['slaɪsɪz][ɒv; əv]['leмən] ,
add a little salt , a bit of bay leaf , three slices of lemon ,
添加 一个 小的 盐 , 一个 少量 的 湾 叶子 , 三 切片 的 柠檬 ,

加入少许盐、少许月桂叶、三片柠檬。

[ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][tə'mɑːtəʊ][pʌlp] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] ['kʌri] - ['paʊdə(r)][ɔː(r)]['sæfrən] , [ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv]

a	pint	of	tomato	pulp	,	a	pinch	of	curry	-	powder	or	saffron	,	a	gill	of
一个	品脱	的	番茄	纸浆	,	一个	捏	的	咖喱	-	粉末	或者	藏红花	,	一个	鳃	的

[raɪn] [waɪn] ,

Rhine	wine	,
莱茵河	葡萄酒	,

一品脱番茄果肉，一小撮咖喱粉或藏红花，一吉尔莱茵葡萄酒，

[wɪð] ['wɔːtə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['kʌvə(r)][ðə; ði] [fɪʃ] : ['sɪmə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .

with	water	enough	to	cover	the	fish	:	simmer	twenty	minutes	.
和	水	足够的	到	覆盖	这	鱼	:	煨	二十	分钟	.

加水至没过鱼身：小火煮二十分钟。

[laɪn] [ə; eɪ] [diːp] [dɪʃ] [wɪð] [təʊst] , [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði][pæn][ɔːl] ['siːzənɪŋ] [ɪn] [saɪt] ,

Line	a	deep	dish	with	toast	,	remove	from	the	pan	all	seasoning	in	sight	,
线	一个	深的	盘子	和	吐司	,	消除	从	这	平底锅	全部	调料	在	视线	,

在深盘里铺上烤面包片，从锅里取出所有能看到的调味料，

[pɔː(r)][ðə; ði] ['kɒntents] [ɒv; əv][ðə; ði][pæn][ɒn][ðə; ði] [təʊst] , [ænd; ənd] [sɜːv] .

pour	the	contents	of	the	pan	on	the	toast	,	and	serve	.
倒	这	内容	的	这	平底锅	在	这	吐司	,	和	服务	.

将锅里的东西倒在吐司上，即可食用。

['kɒdfɪʃ] .

CODFISH	.
鳕鱼	.

鳕鱼。

[bɔɪld] ['kɒdfɪʃ] ,

Boiled	Codfish	,
煮沸	鳕鱼	,

水煮鳕鱼

['ɔɪstə(r)] [sɔːs] . — [ðə; ði]['əʊnli] [θɪŋ] [ðæt] [kæn; kən][biː; bi][ɜːrdʒd] [ə'genst] [ðɪs] [məʊst] ['eksələnt] [fɪʃ]

Oyster	Sauce	.	—	The	only	thing	that	can	be	urged	against	this	most	excellent	fish
牡蛎	酱	.	—	这	仅有的	事物	那	能	是	敦促	反对	这	最多	出色的	鱼

[ɪz][ɪts] ['həʊmli] [neɪm] .

is	its	homely	name	.
是	它是	家常的	姓名	.

蚝油——这种美味鱼类唯一的不足之处就是它那略显俗气的名字。

[wɜː(r); wə(r)][ˌaɪ 'tiː][nɒt][səʊ] [tʃiːp] , [ɪts] [gʊd] ['kwɒlətiz] [wʊd] ['ræpɪdli] find64

Were	it	not	so	cheap	,	its	good	qualities	would	rapidly	find64
是	它	不是	所以	便宜的	,	它是	好的	品质	会	快速	find64

如果它不是那么便宜，它的优点很快就会被发现。64

['feɪvə(r)][æt; ət][ɔːl][ˌgæstrə'nɒmɪk] [entə'teɪnmənts] [weə(r)] ['pælət] - ['pliːzɪŋ] ['dɪʃɪz] [ɑː(r); ə(r)]

favor	at	all	gastronomic	entertainments	where	palate	-	pleasing	dishes	are
偏爱	在	全部	美食	娱乐	在哪里	味蕾	-	令人愉悦	菜肴	是

[ə'priːʃieɪtɪd] .

appreciated	.
感谢	.

在所有美食娱乐活动中，都能品尝到令人愉悦的菜肴，因此备受欢迎。

[pʊt][ðə; ði] [fɪʃ] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , ['slaɪtli] ['sɔːltɪd] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [həʊl] [kləʊvz] [ænd; ənd]

Put	the	fish	into	boiling	water	,	slightly	salted	;	add	a	few	whole	cloves	and
放	这	鱼	进入	沸腾	水	,	轻微地	咸的	;	添加	一个	很少	所有的	丁香	和

['pepəz] ,

peppers	,
辣椒	,

将鱼放入沸水中，加少许盐；加入几粒丁香和辣椒。

[ænd; ənd][ə; eɪ][bɪt][ɒv; əv]['lemən] - [piːl] ; [pʊl]['dʒentli][ɒn][ðə; ði][fɪnz] ,

and	a	bit	of	lemon	-	peel	;	pull	gently	on	the	fins	,
和	一个	少量	的	柠檬	-	果皮	;	拉	轻轻地	在	这	鳍	,

再加一点柠檬皮；轻轻拉动鱼鳍，

[ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [kʌm] [aʊt] ['iːzəli] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz] [dʌn] .

and	when	they	come	out	easily	the	fish	is	done	.
和	什么时候	他们	来	出去	容易地	这	鱼	是	完毕	.

当它们很容易被拉出来时，鱼就熟了。

[ə'reɪndʒ] ['niːtli] [ɒn][ə; eɪ]['fəʊldɪd]['næpkɪn] , ['gɑːnɪʃ] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] ['ɔɪstə(r)] [sɔːs] .

Arrange	neatly	on	a	folded	napkin	,	garnish	,	and	serve	with	oyster	sauce	.
安排	整齐地	在	一个	折叠	餐巾	,	装饰	,	和	服务	和	牡蛎	酱	.

将菜肴整齐地摆放在折叠好的餐巾上，加以装饰，并佐以蚝油食用。

[teɪk] [sɪks]['ɔɪstə(r)z][tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ɒv; əv] [fɪʃ] ,

Take	six	oysters	to	every	pound	of	fish	,
拿	六	牡蛎	到	每一个	磅	的	鱼	,

每磅鱼配六个牡蛎，

[ænd; ənd][skɔːld][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][hɑːf] - [paɪnt][ɒv; əv][hɒt]['ɔɪstə(r)]['lɪkə(r)] ; [teɪk] [aʊt][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] ,

and	scald	them	in	a	half	-	pint	of	hot	oyster	liquor	;	take	out	the	oysters	,
和	烫伤	他们	在	一个	一半	-	品脱	的	热的	牡蛎	酒	;	拿	出去	这	牡蛎	,

然后用半品脱热牡蛎汁烫一下；取出牡蛎，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['lɪkə(r)] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ə; eɪ][bɪt][ɒv; əv] [meɪs] , [ænd; ənd][æn; ən]

and	add	to	the	liquor	,	salt	,	pepper	,	a	bit	of	mace	,	and	an
和	添加	到	这	酒	,	盐	,	胡椒	,	一个	少量	的	锤	,	和	一个

[aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ;

ounce	of	butter	;
盎司	的	黄油	;

在酒中加入盐、胡椒粉、少许肉豆蔻和一盎司黄油；

[wɪp] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] [mɪlk] , [kən'teɪnɪŋ] [hɑːf][ɒv; əv][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

whip	into	it	a	gill	of	milk	,	containing	half	of	a	teaspoonful	of	flour	.
鞭	进入	它	一个	鳃	的	牛奶	,	包含	一半	的	一个	一茶匙	的	面粉	.

往面糊里加入一勺牛奶，牛奶中含有半茶匙面粉。

['sɪmə(r)] [ə; eɪ]['məʊmənt] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] , [ænd; ənd][send][tuː; tə]['teɪb(ə)l][ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] -

Simmer	a	moment	;	add	the	oysters	,	and	send	to	table	in	a	sauce	-
煨	一个	片刻	;	添加	这	牡蛎	,	和	发送	到	桌子	在	一个	酱	-

[bəʊt] .

boat	.
船	.

煨一会儿；加入牡蛎，用酱汁盅盛上桌。

[ə; eɪ][fɔː(r)] - [paʊnd] [fɪʃ] [ʃʊd; ʃəd] [kʊk] [ɪn][ə'baʊt] ['fɔːti] ['mɪnɪts] .

A	four	-	pound	fish	should	cook	in	about	forty	minutes	.
一个	四	-	磅	鱼	应该	厨师	在	关于	四十	分钟	.

一条四磅重的鱼大约需要四十分钟才能煮熟。

['kɒdfɪʃ] [tʌŋz] . — [wɒʃ] [fɔː(r)] ['kɒdfɪʃ] [tʌŋz] ['θʌrəli] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] ; [pʊt][ðem; ðəm][ɒn]

Codfish	Tongues	.	—	Wash	four	codfish	tongues	thoroughly	in	cold	water	;	put	them	on
鳕鱼	方言	.	—	洗	四	鳕鱼	舌头	彻底	在	寒冷的	水	;	放	他们	在

[ðə; ði][reɪndʒ][ɪn][hɒt]['wɔːtə(r)] ,

the	range	in	hot	water	,
这	范围	在	热的	水	,

鳕鱼舌——将四条鳕鱼舌用冷水彻底洗净；放在炉子上用热水浸泡，

['slaɪtli] ['sɔːltɪd] , [ænd; ənd][bɔɪl] ['θɜːti] ['mɪnɪts] ; [dreɪn] ;

slightly	salted	,	and	boil	thirty	minutes	;	drain	;
轻微地	咸的	,	和	熬	三十	分钟	;	流走	;

略加盐，煮30分钟；沥干水分；

[ə'reɪndʒ] ['niːtli] [ɒn][ə; eɪ]['fəʊldɪd]['næpkɪn] [pleɪst] [ə'pɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] ;

arrange	neatly	on	a	folded	napkin	placed	upon	a	hot	dish	;
安排	整齐地	在	一个	折叠	餐巾	放置	之上	一个	热的	盘子	;

将食材整齐地摆放在折叠好的餐巾上，餐巾放在热菜上；

['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['pɑːsli] [ænd; ənd]['slaɪsɪz][ɒv; əv]['lemən] , [ænd; ənd][send][tuː; tə]['teɪb(ə)l] [wɪð] [kriːm]

garnish	with	parsley	and	slices	of	lemon	,	and	send	to	table	with	cream
装饰	和	香菜	和	切片	的	柠檬	,	和	发送	到	桌子	和	奶油

[sɔːs] .

sauce	.
酱	.

用欧芹和柠檬片装饰，配奶油酱汁上桌。

['kɒdfɪʃ] [steɪk] . — [sɪ'lekt] [ə; eɪ]['miːdiəm] - [saɪzd] [freʃ] ['kɒdfɪʃ] ,

Codfish	Steak	.	—	Select	a	medium	-	sized	fresh	codfish	,
鳕鱼	牛排	.	—	选择	一个	中等的	-	尺寸	新鲜的	鳕鱼	,

鳕鱼排——选用中等大小的新鲜鳕鱼，

[kʌt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [steɪks] ['krɒswaɪz] [ɒv; əv][ðə; ði] [fɪʃ] [ə'baʊt][æn; ən] [ɪntʃ] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] [θɪk] ;

cut	it	in	steaks	crosswise	of	the	fish	about	an	inch	and	a	half	thick	;
切	它	在	牛排	横向	的	这	鱼	关于	一个	英寸	和	一个	一半	厚的	;

将鱼横向切成约一英寸半厚的鱼排；

['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm][stænd] two65

sprinkle	a	little	salt	over	them	,	and	let	them	stand	two65
撒	一个	小的	盐	超过	他们	,	和	让	他们	站立	two65

在上面撒一点盐，静置265分钟。

['aʊəz] .

hours	.
小时	.

小时。

[kʌt] ['ɪntuː][daɪs][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv][sɔːlt][fæt] [pɔːk] , [fraɪ][aʊt] [ɔːl][ðə; ði][fæt][frɒm; frəm][ðem; ðəm] ,

Cut	into	dice	a	pound	of	salt	fat	pork	,	fry	out	all	the	fat	from	them	,
切	进入	骰子	一个	磅	的	盐	胖的	猪肉	,	炒	出去	全部	这	胖的	从	他们	,

将一磅咸肥猪肉切成丁，煎出其中的油脂。

[ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði][krɪsp]['bɪts][ɒv; əv] [pɔːk] ; [pʊt][ðə; ði] ['kɒdfɪʃ] [steɪks] [ɪn][ə; eɪ][pæn][ɒv; əv] [kɔːn]

and	remove	the	crisp	bits	of	pork	;	put	the	codfish	steaks	in	a	pan	of	corn
和	消除	这	脆	比特	的	猪肉	;	放	这	鳕鱼	牛排	在	一个	平底锅	的	玉米

- [miːl] ,

-	meal	,
-	一顿饭	,

取出酥脆的猪肉碎；将鳕鱼排放入玉米粉锅中，

[dredʒ] [ðem; ðəm] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] , [wen] [ðə; ði] [pɔːk] - [fæt][ɪz] ['sməʊkɪŋ] [hɒt] ,

dredge	them	with	it	,	and	,	when	the	pork	-	fat	is	smoking	hot	,
疏通	他们	和	它	,	和	,	什么时候	这	猪肉	-	胖的	是	吸烟	热的	,

将它们裹上猪油，待猪油冒烟时，

[fraɪ][ðə; ði] [steɪks] [ɪn][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ] [dɑːk] [braʊn] ['kʌlə(r)][ɒn][bəuθ][saɪdz] .

fry	the	steaks	in	it	to	a	dark	brown	color	on	both	sides	.
炒	这	牛排	在	它	到	一个	黑暗的	棕色的	颜色	在	两个都	侧面	.

将牛排放入锅中煎至两面呈深褐色。

[skwiːz] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['lemən] - [dʒuːs] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] ['freʃli] [graʊnd]

Squeeze	over	them	a	little	lemon	-	juice	,	add	a	dash	of	freshly	ground
挤	超过	他们	一个	小的	柠檬	-	汁	,	添加	一个	短跑	的	新鲜的	地面

['pepə(r)] ,

pepper	,
胡椒	,

挤上少许柠檬汁，再撒上一点现磨黑胡椒。

[ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [hɒt] , [əʊld] - ['fæʃ(ə)nd] , [wel] ['bʌtəd] ['dʒɒni] - [keɪk] .

and	serve	with	hot	,	old	-	fashioned	,	well	buttered	johnny	-	cake	.
和	服务	和	热的	,	老的	-	造型	,	出色地	涂黄油的	约翰尼	-	蛋糕	.

配上热腾腾的、传统的、涂满黄油的玉米饼。

[njuː] - ['ɪŋgləənd] ['kɒdfɪʃ] [bɔːlz] . — [ʃred] [ðə; ði] ['kɒdfɪʃ] [ðə; ði] [naɪt] [bɪ'fɔː(r)] , [ænd; ənd] [səʊk] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [naɪt] ;

New	-	England	Codfish	Balls	.	—	Shred	the	codfish	the	night	before	,	and	soak	it	over	night	;
新的	-	英格兰	鳕鱼	球	.	—	撕碎	这	鳕鱼	这	夜晚	前	,	和	浸泡	它	超过	夜晚	;

新英格兰鳕鱼丸——前一天晚上将鳕鱼撕碎，浸泡过夜；

[dreɪn] [kwaɪt] [draɪ] [ɒn] ['taʊəl] [nekst] [deɪ] .

drain	quite	dry	on	towel	next	day	.
流走	相当	干燥	在	毛巾	下一个	天	.

第二天用毛巾擦干就差不多了。

[mæʃ] [faɪn] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [hɒt] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] .

Mash	fine	one	pound	of	hot	boiled	potatoes	.
捣碎	美好的	一	磅	的	热的	煮沸	土豆	.

将一磅热煮土豆捣成细腻的泥。

[teɪk] [æn; ən] ['iːkwəl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['kɒdfɪʃ] , [ænd; ənd] [dɪ'vaɪd] [ˌaɪ 'tiː] ['veri] [faɪn] .

Take	an	equal	amount	of	codfish	,	and	divide	it	very	fine	.
拿	一个	平等的	数量	的	鳕鱼	,	和	划分	它	非常	美好的	.

取等量的鳕鱼，并将其切成非常细的颗粒。

[mɪks] [bəuθ] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diːt] [ðə; ði] ['biːt(ə)n] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] , [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,

Mix	both	together	,	and	add	the	beaten	yolks	of	two	eggs	,	two	ounces	of	melted	butter	,
混合	两个都	一起	,	和	添加	这	被打败	蛋黄	的	二	鸡蛋	,	二	盎司	的	融化	黄油	,

将两者混合，加入两个鸡蛋的打散蛋黄和两盎司融化的黄油。

[ænd; ənd] [ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [waɪt] ['pepə(r)] .

and	a	saltspoonful	of	white	pepper	.
和	一个	一勺盐	的	白色的	胡椒	.

再加一小勺白胡椒粉。

[naʊ] [biːt] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['veri] [laɪt] ,

Now	beat	the	mixture	until	it	is	very	light	,
现在	打	这	混合物	直到	它	是	非常	光	,

现在将混合物搅打至非常蓬松，

[fɔː(r); fə(r)] [ə'pɒn] [ðɪs] ['prəʊses] [dɪ'pendz] [ðə; ði] [sək'ses] [ɔː(r)] ['feɪljə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [dɪʃ] .

for	upon	this	process	depends	the	success	or	failure	of	the	dish	.
为了	之上	这	过程	取决于	这	成功	或者	失败	的	这	盘子	.

这道菜的成败取决于这个过程。

[ɪn] ['ʃeɪpɪŋ] [ðem; ðəm] [tə'geðə(r)] , [duː; də] [nɒt] [pres] [ðem; ðəm] ['eni] [mɔː(r)] [ðæn; ðən] [ɪz] ['æbsəluːtli] ['nesəsəri] .

In	shaping	them	together	,	do	not	press	them	any	more	than	is	absolutely	necessary	.
在	成型	他们	一起	,	做	不是	按	他们	任何	更多的	比	是	绝对地	必要的	.

在将它们塑形时，不要过度用力按压。

[məʊst] [kʊks] [pres] [ðem; ðəm]['ɪntuː] [keɪks] [səʊ][hɑːd] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][nekst][tuː; tə][æn; ən] [ɪmˌpɒsə'bɪlətɪ]

Most	cooks	press	them	into	cakes	so	hard	that	it	is	next	to	an	impossibility
最多	厨师	按	他们	进入	蛋糕	所以	难的	那	它	是	下一个	到	一个	不可能

[tuː; tə] [iːt] [ðem; ðəm] .

to	eat	them	.
到	吃	他们	.

大多数厨师会把它们压进蛋糕里，压得太紧，以至于几乎不可能吃。

[dredʒ] [ðem; ðəm] ['laɪtlɪ] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][fraɪ][ðem; ðəm][laɪk] ['doʊnʌts] [ɪn]

Dredge	them	lightly	with	a	little	flour	,	and	fry	them	like	doughnuts	in
疏通	他们	轻轻	和	一个	小的	面粉	,	和	炒	他们	喜欢	甜甜圈	在

['sməʊkɪŋ] [hɒt][fæt] .

smoking	hot	fat	.
吸烟	热的	胖的	.

轻轻裹上一层薄薄的面粉，然后像炸甜甜圈一样，在滚烫的油炸锅里炸熟。

[wen] ['prɒpəlɪ] [prɪ'peəd] [ænd; ənd] [kʊkt] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd] ['feəlɪ] [melt][ɪn][ðə; ðɪ] [maʊθ] ,

When	properly	prepared	and	cooked	they	should	fairly	melt	in	the	mouth	,
什么时候	适当地	准备	和	煮熟	他们	应该	相当	熔化	在	这	嘴	,

如果准备和烹饪得当，它们应该入口即化。

[wɪtʃ] [ðeɪ] [wɪl] [duː; də] [ɪf] ['θʌrəlɪ] ['biːt(ə)n][ænd; ənd] ['laɪtlɪ] ['hændld] . -

which	they	will	do	if	thoroughly	beaten	and	lightly	handled	.	66
哪个	他们	将要	做	如果	彻底	被打败	和	轻轻	处理	.	-

如果被彻底殴打并轻轻对待，它们就会这样做。[66]

[beɪkt] [ˌsiː əʊ 'diː] . — [wen] ['pɜːtʃəsɪŋ] [ə; eɪ][fɔː(r)] - [paʊnd] [ˌsiː əʊ 'diː] , [ɑːsk][jɔː(r); jə(r)] [fɪʃ] - ['diːlə(r)]

Baked	Cod	.	—	When	purchasing	a	four	-	pound	cod	,	ask	your	fish	-	dealer
烘焙	鳕鱼	.	—	什么时候	购买	一个	四	-	磅	鳕鱼	,	问	你的	鱼	-	经销商

[tuː; tə][send][juː; jʊ] [θriː] “ ['kɒdfɪʃ] - [hedz] ;

to	send	you	three	“	codfish	-	heads	;
到	发送	你	三	“	鳕鱼	-	头部	;

烤鳕鱼——购买四磅鳕鱼时，请鱼贩给你三个“鳕鱼头”；

” [ænd; ənd][æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ðɪ]['bɑːskɪt] ['kɒmz] ['ɪntuː][ðə; ðɪ] [haʊs] ,

”	and	as	soon	as	the	basket	comes	into	the	house	,
”	和	作为	很快	作为	这	篮子	来	进入	这	房子	,

”篮子一进屋，

[rʌb] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ɒn][ðə; ðɪ] [fɪʃ] , [tʃɒp] [ðə; ðɪ] [hedz] ['ɪntuː][sɪks] ['piːsɪz] [iːtʃ] ,

rub	a	little	salt	on	the	fish	,	chop	the	heads	into	six	pieces	each	,
擦	一个	小的	盐	在	这	鱼	,	劈	这	头部	进入	六	件	每个	,

在鱼身上抹少许盐，将鱼头各切成六块，

[ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] .

and	sprinkle	a	little	salt	over	them	.
和	撒	一个	小的	盐	超过	他们	.

再撒上一点盐。

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ðɪ]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ðɪ] ['beɪkɪŋ] - [pæn] ([tuː; tə][biː; bi] [juːst] [æz; əz] [sə'pɔːrts]

Place	them	in	the	centre	of	the	baking	-	pan	(	to	be	used	as	supports
地方	他们	在	这	中心	的	这	烘烤	-	平底锅	(	到	是	用过的	作为	支持

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ðɪ] [fɪʃ]) ,

for	the	fish	)	,
为了	这	鱼	)	,

将它们放在烤盘中央（用作支撑鱼的支架），

[wɪð] [ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .

with	a	gill	of	water	.
和	一个	鳃	的	水	.

带着一鳃水。

[set][ðə; ði][pæn][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [waɪl] [juː; jʊ][prɪ'peə(r)][ðə; ði][ˌsiː əʊ 'diː] .

Set	**the**	**pan**	**in**	**the**	**oven**	**while**	**you**	**prepare**	**the**	**cod**	**.**
放	这	平底锅	在	这	烤箱	尽管	你	准备	这	鳕鱼	.

在准备鳕鱼的同时，将平底锅放入烤箱。

[səʊk] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] [sɒft] [ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nsi] [ɒv; əv] [bred] [tuː; tə] [fɪl] [ðə; ði] [fɪʃ] ;

Soak	**in**	**cold**	**water**	**until**	**soft**	**a**	**sufficiency**	**of**	**bread**	**to**	**fill**	**the**	**fish**	**;**
浸泡	在	寒冷的	水	直到	柔软的	一个	充足性	的	面包	到	充满	这	鱼	;

将面包放入冷水中浸泡至软，取适量面包填入鱼腹；

[dreɪn] [ɒf] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [paʊnd] [ðə; ði] [bred] [tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] ;

drain	**off**	**the**	**water**	**,**	**and**	**pound**	**the**	**bread**	**to**	**a**	**paste**	**;**
流走	离开	这	水	,	和	磅	这	面包	到	一个	粘贴	;

沥干水分，将面包捣成糊状；

[mɪks] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] [tuː] - [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , [tuː] [rɔː] [egz] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl]

mix	**with**	**it**	**two**	**tablepoonsfuls**	**of**	**melted**	**butter**	**,**	**two**	**raw**	**eggs**	**,**	**a**	**tablespoonful**
混合	和	它	二	-	的	融化	黄油	,	二	生的	鸡蛋	,	一个	一汤匙

[ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] ,

of	**Worcestershire**	**sauce**	**,**
的	伍斯特郡	酱	,

将两汤匙融化的黄油、两个生鸡蛋和一汤匙伍斯特沙司与它混合。

[wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][tuː; tə] [teɪst] .

with	**salt**	**and**	**pepper**	**to**	**taste**	**.**
和	盐	和	胡椒	到	品尝	.

根据口味加入盐和胡椒粉。

[pʊt] [ðɪs] ['stʌfɪŋ] [ˌɪn'saɪd][ðə; ði] [fɪʃ] , [ænd; ənd] [səʊ] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] ;

Put	**this**	**stuffing**	**inside**	**the**	**fish**	**,**	**and**	**sew**	**it**	**up**	**;**
放	这	馅	里面	这	鱼	,	和	缝	它	向上	;

将填充物塞进鱼肚里，然后缝合起来；

[pleɪs] [ðə; ði][ˌsiː əʊ 'diː][ɪn][ðə; ði][pæn] [wɪð] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['piːsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɒn][ðə; ði]['ʌpə(r)] [saɪd]

place	**the**	**cod**	**in**	**the**	**pan**	**with**	**two**	**or**	**three**	**pieces**	**of**	**butter**	**on**	**the**	**upper**	**side**
地方	这	鳕鱼	在	这	平底锅	和	二	或者	三	件	的	黄油	在	这	上	边

[ɒv; əv][ðə; ði] [fɪʃ] ,

of	**the**	**fish**	**,**
的	这	鱼	,

将鳕鱼放入锅中，在鱼的上表面放两三块黄油。

[ænd; ənd] [beɪst] [ˌaɪ 'tiː] ['friːkwəntli] ; [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kʊkt] , [leɪ] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɒn][ə; eɪ][hɒt]['plætə(r)] ,

and	**baste**	**it**	**frequently**	**;**	**when**	**it**	**is**	**cooked**	**,**	**lay**	**the**	**fish**	**on**	**a**	**hot**	**platter**	**,**
和	绷	它	频繁地	;	什么时候	它	是	煮熟	,	躺	这	鱼	在	一个	热的	拼盘	,

并经常给鱼肉刷上酱汁；鱼煮熟后，将其放在热盘中。

[ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [fraɪd]['ɔɪstə(r)z] [ɪf] [kən'viːniənt] .

and	**garnish**	**with**	**fried**	**oysters**	**if**	**convenient**	**.**
和	装饰	和	油煎	牡蛎	如果	方便的	.

如果方便的话，可以用炸牡蛎装饰。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [braʊn] ['flaʊə(r)][tuː; tə][ðə; ði][pæn] , [ə; eɪ] ['waɪnglɑːs] [ɒv; əv]['klærət] ;

Add	**a**	**tablespoonful**	**of**	**brown**	**flour**	**to**	**the**	**pan**	**,**	**a**	**wineglass**	**of**	**claret**	**;**
添加	一个	一汤匙	的	棕色的	面粉	到	这	平底锅	,	一个	酒杯	的	红酒	;

在锅中加入一汤匙棕色面粉，再加入一杯红酒；

[mɪks] , [ænd; ənd] [streɪn] [ðə; ði]['greɪvi]['ɪntuː][ə; eɪ] [sɔːs] - [bəʊt] .

mix	**,**	**and**	**strain**	**the**	**gravy**	**into**	**a**	**sauce**	**-**	**boat**	**.**
混合	,	和	拉紧	这	肉汁	进入	一个	酱	-	船	.

混合均匀，然后将肉汁过滤到酱汁盅中。

[taɪm] [tuː; tə] [kʊk] , [wʌn]['aʊə(r)] .

Time	to	cook	,	one	hour	.
时间	到	厨师	,	一	小时	.

烹饪时间：一小时。

[sɔːlt] ['kɒdfɪʃ] [wɪð] [kriːm] . — [səʊk] [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv][sɔːlt] ['kɒdfɪʃ] ['əʊvə(r)]

Salt	Codfish	with	Cream	.	—	Soak	one	pound	and	a	half	of	salt	codfish	over
盐	鳕鱼	和	奶油	.	—	浸泡	一	磅	和	一个	一半	的	盐	鳕鱼	超过

[naɪt] .

night	.
夜晚	.

奶油咸鳕鱼——将一磅半咸鳕鱼浸泡过夜。

[nekst] ['mɔːnɪŋ] [set][ðə; ði] [fɪʃ] [tuː; tə] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt] [tuː] ['aʊəz] ; [dreɪn] [ɒf] [ðə; ði]['wɔːtə(r)]

Next	morning	set	the	fish	to	simmer	for	about	two	hours	;	drain	off	the	water
下一个	早晨	放	这	鱼	到	煨	为了	关于	二	小时	;	流走	离开	这	水

,

,
,

第二天早上，将鱼放入锅中慢炖约两个小时；沥干水分。

[ænd; ənd][strɪp][ðə; ði] [fɪʃ] ['ɪntuː] [ʃredz] ; [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [ə; eɪ] quart67

and	strip	the	fish	into	shreds	;	place	it	in	a	saucepan	with	a	quart67
和	条	这	鱼	进入	碎屑	;	地方	它	在	一个	平底锅	和	一个	quart67

将鱼撕成丝；放入平底锅中，加入67夸脱（约950毫升）的液体。

[ɒv; əv][mɪlk][ænd; ənd] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ;

of	milk	and	two	ounces	of	butter	;
的	牛奶	和	二	盎司	的	黄油	;

牛奶和两盎司黄油；

[mɪks][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] [wɪð] [tuː] ['teiblˌspuːnful] [ɒv; əv][kəʊld][mɪlk] , [ænd; ənd]

mix	a	tablespoonful	of	flour	with	two	tablespoonfuls	of	cold	milk	,	and
混合	一个	一汤匙	的	面粉	和	二	汤匙	的	寒冷的	牛奶	,	和

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [fɪʃ] .

add	to	the	fish	.
添加	到	这	鱼	.

将一汤匙面粉与两汤匙冷牛奶混合，然后加入鱼中。

[let] [ðə; ði] [həʊl] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði] [dɪʃ] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] ,

Let	the	whole	come	to	a	boil	;	remove	the	dish	from	the	fire	,
让	这	所有的	来	到	一个	熬	;	消除	这	盘子	从	这	火	,

待汤汁全部沸腾后，将锅从火上移开。

[biːt] [ʌp][wʌn] [eg] [tuː; tə][ə; eɪ] [frɒθ] , [ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] [fɪʃ] , [stɜː(r)] , [ænd; ənd] [sɜːv] .

beat	up	one	egg	to	a	froth	,	add	it	to	the	fish	,	stir	,	and	serve	.
打	向上	一	蛋	到	一个	泡沫	,	添加	它	到	这	鱼	,	搅拌	,	和	服务	.

将一个鸡蛋打至起泡，加入鱼中，搅拌均匀即可食用。

[skrɒd] . — [smɔːl] ['kɒdfɪʃ] [nəʊ]['lɑːdʒə(r)][ðæn; ðən]['aʊə(r)]['tɒmˌkɒd][ɑː(r); ə(r)] [kɔːld] [skrɒd][ɪn] ['iːstən]

Scrod	.	—	Small	codfish	no	larger	than	our	tomcod	are	called	scrod	in	Eastern
鳕鱼	.	—	小的	鳕鱼	不	更大的	比	我们的	汤姆鳕鱼	是	称为	鳕鱼	在	东

[ˌmæsə'tʃuːsɪts] .

Massachusetts	.
马萨诸塞州	.

鳕鱼。——在马萨诸塞州东部，体型不比我们这里的小鳕鱼大的鳕鱼被称为鳕鱼。

['ɑːftə(r)] [ðeɪ] [hæv; həv] [biːn] [kɔːnd] ['əʊvə(r)] [naɪt] , [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [brɔɪld] [ænd; ənd][fraɪd] .

After	they	have	been	corned	over	night	,	they	are	broiled	and	fried	.
后	他们	有	到过	咸	超过	夜晚	,	他们	是	烤制	和	油煎	.

腌制过夜后，再进行烤制和油炸。

[brʊk] [traʊt] .
BROOK TROUT .
溪 鳟鱼 .

溪鳟。

['kʌltɪveɪtɪd] [traʊt] [meɪ] [biː; bi] ['pɜːrtʃəst] [æt; ət][frɒm; frəm]['sɪksti][tuː; tə]['sev(ə)nti] - [faɪv] [sents] [pə(r)]
Cultivated trout may be purchased at from sixty to seventy - five cents per
栽培 鳟鱼 可能 是 购买 在 从 六十 到 七十 - 五 分 每
[paʊnd] ,
pound ,
磅 ,

养殖鳟鱼的售价约为每磅60至75美分。

[ænd; ənd][waɪld] [traʊt] [frɒm; frəm] ['twenti] - [faɪv][tuː; tə] ['θɜːti] - [faɪv] [sents] [pə(r)] [paʊnd] , ['ɑːftə(r)]
and wild trout from twenty - five to thirty - five cents per pound , after
和 荒野 鳟鱼 从 二十 - 五 到 三十 - 五 分 每 磅 , 后
['eɪprəl][fɜːst] .
April first .
四月 第一的 .

4 月 1 日之后，野生鳟鱼的价格为每磅 25 至 35 美分。

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] ['meni] [haʊs] - ['kiːpərz] [huː] [wɪl] [nɒt] ['pɜːtʃəs] [ðə; ði]['lætə(r)] , ['θɪŋkɪŋ] [ðæt] [æz; əz]
There are many house - keepers who will not purchase the latter , thinking that as
那里 是 许多 房子 - 守门员 WHO 将要 不是 购买 这 后者 , 思维 那 作为
[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [tʃiːpə] ,
they are cheaper ,
他们 是 更便宜 ,

很多家政阿姨不会购买后者，因为她们认为后者更便宜。

[ðeɪ] ['kænɒt] [biː; bi][səʊ] [gʊd] [æz; əz][ðə; ði][mɔː(r)] [ɪk'spensɪv] [traʊt] .
they cannot be so good as the more expensive trout .
他们 不能 是 所以 好的 作为 这 更多的 昂贵的 鳟鱼 .

它们不如价格更高的鳟鱼好吃。

['kʌltɪveɪtɪd] [traʊt] [ɑː(r); ə(r)]['əʊnli] [traʊt] [ɪn] [neɪm] [ænd; ənd][ˌaʊt'saɪd] [ə'pɪərəns] ,
Cultivated trout are only trout in name and outside appearance ,
栽培 鳟鱼 是 仅有的 鳟鱼 在 姓名 和 外部 外貌 ,

养殖鳟鱼只是徒有鳟鱼之名，外形也与鳟鱼无异。

[ænd; ənd][nəʊ][mɔː(r)][kəm'peə(r)][ɪn]['fleɪvə(r)] [wɪð] [ðə; ði][waɪld] [traʊt] [ðæn; ðən] [tʃɔːk] [dʌz] [wɪð] [tʃiːz]
and no more compare in flavor with the wild trout than chalk does with cheese
和 不 更多的 比较 在 味道 和 这 荒野 鳟鱼 比 粉笔 做 和 奶酪
.
:
.

味道上，它和野生鳟鱼根本无法相提并论，就像粉笔和奶酪一样。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['fætn] ([nɒt] [ə'laʊd] [tuː; tə] [fiːd] ['nætʃ(ə)rəli]) [ɒn] [tʃiːp] ['ænɪm(ə)l] [fuːd] [ðæt]
They are fattened (not allowed to feed naturally) on cheap animal food that
他们 是 肥胖的 (不是 允许 到 喂养 自然) 在 便宜的 动物 食物 那
[di'strɔi] [ɔːl] [traʊt] ['fleɪvə(r)] ;
destroys all trout flavor ;
摧毁 全部 鳟鱼 味道 ;

它们被喂食廉价的动物饲料（不让其自然觅食），这种饲料完全破坏了鳟鱼的风味；

[ænd; ənd] [ðeɪ] [lɪv; laɪv][ɪn][ˌɑːtɪ'fɪʃ(ə)l] [striːmz] [ɔː(r)] [pɒndz] , [ə'kwaɪərɪŋ][ə; eɪ][pɪ'kjuːliə(r)] ['swɒmpi] ['fleɪvə(r)]
and they live in artificial streams or ponds , acquiring a peculiar swampy flavor
和 他们 居住 在 人造的 溪流 或者 池塘 , 收购 一个 奇特 沼泽地 味道
[wɪtʃ] [ɪz] [dɪ'saɪdɪdli] [əb'dʒekʃənəbl] . -
which is decidedly objectionable . 68
哪个 是 绝对地 令人反感的 . -

它们生活在人工溪流或池塘中，带有一种令人厌恶的怪异沼泽味。

[ðə; ði][waɪld] [traʊt] [laɪvz; lɪvz][ɪn][klɪə(r)] ['rʌnɪŋ] [striːmz] , [fed] [frɒm; frəm]['nevə(r)] - ['endɪŋ] [sprɪŋz] ;

The	wild	trout	lives	in	clear	running	streams	,	fed	from	never	-	ending	springs	;
这	荒野	鳟鱼	生活	在	清除	跑步	溪流	,	美联储	从	绝不	-	结束	弹簧	;

野生鳟鱼生活在清澈的溪流中，这些溪流由源源不断的泉水滋养；

[hɪə(r)][hiː; hi][faindz][ə; eɪ] ['bjuːtɪf(ə)l] [sə'plaɪ] [ɒv; əv] [fuːd] ['fɜːnɪʃt] [baɪ] ['neɪtʃərz] ['dʒenərəs] [hænd] ,

here	he	finds	a	beautiful	supply	of	food	furnished	by	nature's	generous	hand	,
这里	他	发现	一个	美丽的	供应	的	食物	提供	经过	自然的	慷慨的	手	,

在这里，他发现了大自然慷慨馈赠的丰富食物。

[ɪn'sted] [ɒv; əv][ðə; ði] [rɪ'fjuːz] [ɒv; əv][ðə; ði] ['bʊtʃə(r)] ['fɜːnɪʃt] [tuː; tə][hɪz; ɪz][mɔː(r)][ˌærɪstə'krætɪk]['brʌðə(r)]

instead	of	the	refuse	of	the	butcher	furnished	to	his	more	aristocratic	brother
反而	的	这	拒绝	的	这	屠夫	提供	到	他的	更多的	贵族	兄弟

.

:

.

而不是屠夫提供给他出身高贵的兄弟的废料。

[bɪ'saɪdz] ['biːɪŋ] [suː'pɪərɪə(r)][ɪn] ['evri] [weɪ] , [ðə; ði][waɪld] [traʊt] [ɪz] ['ɔːlweɪz] [tʃiːpə] .

Besides	being	superior	in	every	way	,	the	wild	trout	is	always	cheaper	.
除了	存在	优越的	在	每一个	方式	,	这	荒野	鳟鱼	是	总是	更便宜	.

除了各方面都更胜一筹之外，野生鳟鱼的价格也总是更便宜。

['ʃɪpəz] [ɒv; əv] [traʊt] ['ɒf(ə)n] [pæk] [ðeə(r)] ['spekld] [bj'uːtɪz] [ɪn] [mɒs] , [wɪtʃ] ['indʒə] [ðeə(r)]['fleɪvə(r)]

Shippers	of	trout	often	pack	their	speckled	beauties	in	moss	,	which	injures	their	flavor
托运人	的	鳟鱼	经常	盒	他们的	斑驳的	美女	在	苔藓	,	哪个	受伤	他们的	味道

[mə'tɪərɪəli] ;

materially	;
重大	;

鳟鱼运输者经常用苔藓包装这些斑点美丽的鱼，这会严重损害它们的风味；

[ænd; ənd][ðə; ði] ['haʊskiːpə(r)] [ɪz][ə'blaɪdʒd][tuː; tə][let][ðem; ðəm][stænd][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] , ['slaɪtli]

and	the	housekeeper	is	obliged	to	let	them	stand	in	cold	water	,	slightly
和	这	管家	是	有义务	到	让	他们	站立	在	寒冷的	水	,	轻微地

['sɔːltɪd] ,

salted	,
咸的	,

管家有义务让他们站在略带盐味的冷水中。

[tuː; tə]['ekstrækt; ɪk'strækt][ðə; ði]['fleɪvə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [mɒs] .

to	extract	the	flavor	of	the	moss	.
到	提炼	这	味道	的	这	苔藓	.

提取苔藓的味道。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] [gʊd] [plæn][tuː; tə] ['fɒləʊ] , [baɪ][ðə; ði] [weɪ] , [wen] [ðə; ði] [traʊt] [ɑː(r); ə(r)]['frəʊz(ə)n] ,

This	is	a	good	plan	to	follow	,	by	the	way	,	when	the	trout	are	frozen	,
这	是	一个	好的	计划	到	跟随	,	经过	这	方式	,	什么时候	这	鳟鱼	是	冷冻	,

顺便说一句，当鳟鱼被冷冻时，这是一个值得遵循的好方法。

[æz; əz] ['nɪəli] [ɔːl][waɪld] [traʊt] [ɑː(r); ə(r)][ɪn][ðə; ði] ['ɜːli] [sprɪŋ] .

as	nearly	all	wild	trout	are	in	the	early	spring	.
作为	几乎	全部	荒野	鳟鱼	是	在	这	早期的	春天	.

几乎所有野生鳟鱼在早春时节都是如此。

[brʊk] [traʊt] , ['spɔːtsmən] [staɪl] . — [kliːn] [ænd; ənd] [rɪns] [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)] - [ɒv; əv] - [ə; eɪ] - [paʊnd]

Brook	Trout	,	Sportsman	Style	.	—	Clean	and	rinse	a	quarter	-	of	-	a	-	pound
溪	鳟鱼	,	运动员	风格	.	—	干净的	和	冲洗	一个	四分之一	-	的	-	一个	-	磅

[traʊt] [ɪn][kəʊld] [sprɪŋ] ['wɔːtə(r)] ;

trout	in	cold	spring	water	;
鳟鱼	在	寒冷的	春天	水	;

溪鳟，运动家做法——用冷泉水清洗并冲洗四分之一磅重的鳟鱼；

[draɪ][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] ['taʊəl] .
dry **it** **in** **a** **towel** **.**
干燥 它 在 一个 毛巾 .

用毛巾擦干。

[kʌt] [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv][sɔːlt] [pɔːk] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] ; [pʊt] [ðiːz] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['θʌrəli] [kliːn]
Cut **half** **a** **pound** **of** **salt** **pork** **into** **small** **pieces** **;** **put** **these** **into** **a** **thoroughly** **clean**
切 一半 一个 磅 的 盐 猪肉 进入 小的 件 ; 放 这些 进入 一个 彻底 干净的
['fraɪɪŋ] - [pæn] ;
frying **-** **pan** **;**
煎炸 - 平底锅 ;

将半磅咸肉切成小块，放入彻底干净的煎锅中；

[fraɪ] [aʊt] [ðə; ði][klɪə(r)][fæt] , [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [smɔːl] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [pɔːk] .
fry **out** **the** **clear** **fat** **,** **and** **remove** **the** **small** **pieces** **of** **pork** **.**
炒 出去 这 清除 胖的 , 和 消除 这 小的 件 的 猪肉 .

煎出清澈的油脂，撇去小块猪肉。

[rʌb] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [faɪn] ['teɪb(ə)l] - [sɔːlt][ɪn][ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] [fɪʃ] ,
Rub **a** **little** **fine** **table** **-** **salt** **in** **the** **inside** **of** **the** **fish** **,**
擦 一个 小的 美好的 桌子 - 盐 在 这 里面 的 这 鱼 ,

在鱼的内侧抹上少许细盐，

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] [pɔːk] - [fæt][ɪz] ['sməʊkɪŋ] [hɒt] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [fɪʃ] [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] ;
and **when** **the** **pork** **-** **fat** **is** **smoking** **hot** **,** **add** **the** **fish** **to** **it** **;**
和 什么时候 这 猪肉 - 胖的 是 吸烟 热的 , 添加 这 鱼 到 它 ;

当猪油烧得冒烟时，把鱼放进去；

[tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] [θriː] [taɪmz] [bɪ'fɔː(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dʌn] .
turn **it** **three** **times** **before** **it** **is** **done** **.**
转动 它 三 时代 前 它 是 完毕 .

烤好前要翻三次面。

[wen] ['naɪsli] [braʊn] , [sɜːv] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] ,
When **nicely** **browned** **,** **serve** **it** **on** **a** **hot** **dish** **,**
什么时候 很好 棕色 , 服务 它 在 一个 热的 盘子 ,

煎至金黄色后，盛入热盘中即可食用。

[ænd; ənd] [send] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] [wɪ'ðaʊt] ['ædɪŋ] ['kɒndɪmənts] [ɒv; əv] ['eni] [kaɪnd] .
and **send** **it** **to** **the** **table** **without** **adding** **condiments** **of** **any** **kind** **.**
和 发送 它 到 这 桌子 没有 添加 调味品 的 任何 种类 .

不加任何调料直接端上桌。

[ʃʊd; ʃəd] [juː; jʊ][biː; bi]['eɪb(ə)l][tuː; tə][prə'kjʊə(r)] [freʃ] ['bʌtə(r)] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [meɪ] [biː; bi][pʊt][ɒn] the69
Should **you** **be** **able** **to** **procure** **fresh** **butter** **,** **a** **little** **may** **be** **put** **on** **the69**
应该 你 是 有能力的 到 采购 新鲜的 黄油 , 一个 小的 可能 是 放 在 the69

如果你能买到新鲜黄油，可以稍微涂一点在69上。

[fɪʃ] [bɪ'fɔː(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [sɜːvd] , [bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][mʌst; məst][biː; bi][ɒv; əv][ðə; ði] ['veri] [best] ['kwɒləti] .
fish **before** **it** **is** **served** **,** **but** **it** **must** **be** **of** **the** **very** **best** **quality** **.**
鱼 前 它 是 服务 , 但 它 必须 是 的 这 非常 最好的 质量 .

鱼上桌前必须经过检验，但必须是品质最好的。

[brɔɪld] [traʊt] . — [ðə; ði] ['fɔːgəʊɪŋ] [ɪz][ə; eɪ]['resəpi][fɔː(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ] [traʊt] [ɪ'miːdiətli] ['ɑːftə(r)]
Broiled **Trout** **.** **—** **The** **foregoing** **is** **a** **recipe** **for** **cooking** **trout** **immediately** **after**
烤制 鳟鱼 . — 这 前文 是 一个 食谱 为了 烹饪 鳟鱼 立即地 后
['kætʃɪŋ] [ðem; ðəm] .
catching **them** **.**
捕捉 他们 .

烤鳟鱼——以上是捕捞上来的鳟鱼后立即烹饪的食谱。

['ɑːftə(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [brɔːt] [tuː; tə]['aʊə(r)]['sɪti] ['mɑːrkɪts][frɒm; frəm]['dɪstənt] ['maʊntən] [striːmz] ,

After	they	are	brought	to	our	city	markets	from	distant	mountain	streams	,
后	他们	是	带来	到	我们的	城市	市场	从	遥远	山	溪流	,

[haʊ'evə(r)] ,

however	,
然而	,

然而，当它们从遥远的山涧被运到我们城市的市场之后，

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][məʊst] ['tuːθsəm] [wen] [brɔɪld] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] [dɪ'klaɪnɪŋ] ['faɪə(r)] , [ænd; ənd][rɪ'kwaɪə(r)]

they	are	most	toothsome	when	broiled	over	a	declining	fire	,	and	require
他们	是	最多	美味的	什么时候	烤制	超过	一个	下降	火	,	和	要求

[ə; eɪ] ['siːzənɪŋ] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

a	seasoning	of	salt	,
一个	调料	的	盐	,

它们在火势渐弱时烤制最为美味，并且需要加盐调味。

['pepə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['lemən] - [dʒuːs] [mɪkst] [wɪð] [ðə; ði] ['swiːtɪst] [ɒv; əv] [swiːt] ['bʌtə(r)] .

pepper	,	and	a	little	lemon	-	juice	mixed	with	the	sweetest	of	sweet	butter	.
胡椒	,	和	一个	小的	柠檬	-	汁	混合	和	这	最甜美的	的	甜的	黄油	.

胡椒粉，少许柠檬汁，混合最甜的黄油。

[sɜːv] [wɪð] [hɒt] [pleɪts] .

Serve	with	hot	plates	.
服务	和	热的	盘子	.

用热盘盛装。

[brʊk] [traʊt] , [beɪkt] . — [traʊt] [weɪɪŋ] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɔː(r)]['əʊvə(r)][ɑː(r); ə(r)] [best] [wen] [sɜːvd]

Brook	Trout	,	Baked	.	—	Trout	weighing	a	pound	or	over	are	best	when	served
溪	鳟鱼	,	烘焙	.	—	鳟鱼	称重	一个	磅	或者	超过	是	最好的	什么时候	服务

[beɪkt] ,

baked	,
烘焙	,

烤溪鳟——重量超过一磅的溪鳟最适合烤着吃。

[ðəʊ] ['meni] ['spɔːtsmən] [wɪl] [nɒt]['lɪs(ə)n][tuː; tə] [ðɪs] [ˌprɒpə'zɪʃ(ə)n] .

though	many	sportsmen	will	not	listen	to	this	proposition	.
尽管	许多	运动员	将要	不是	听	到	这	主张	.

然而，许多运动员不会听取这一建议。

[ðə; ði][ˌaʊt'saɪd][ɒv; əv][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [traʊt] [ɪz]['ɔːlməʊst] ['ruːɪnd] [ɪn] ['brɔɪlɪŋ] [bɪ'fɔː(r)][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv]

The	outside	of	a	large	trout	is	almost	ruined	in	broiling	before	the	centre	of
这	外部	的	一个	大的	鳟鱼	是	几乎	毁坏	在	烤制	前	这	中心	的

[ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz] [kʊkt] .

the	fish	is	cooked	.
这	鱼	是	煮熟	.

大鳟鱼在烤制过程中，外皮几乎被烤坏了，而鱼肉中心却还没熟。

[duː; də][nɒt][splɪt][ðə; ði] [fɪʃ] [daʊn] [ðə; ði] [bæk] .

Do	not	split	the	fish	down	the	back	.
做	不是	分裂	这	鱼	向下	这	后退	.

不要从鱼背上把鱼剖开。

[teɪk] [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][faɪn] ['greɪtɪd] [bred] - [krʌmz] , [ænd; ənd][səʊk][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]

Take	half	a	pint	of	fine	grated	bread	-	crumbs	,	and	soak	them	in	a	little
拿	一半	一个	品脱	的	美好的	磨碎的	面包	-	面包屑	,	和	浸泡	他们	在	一个	小的

[mɪlk] ;

milk	;
牛奶	;

取半品脱细磨面包屑，浸泡在少许牛奶中；

[skwiːz] [aʊt] [ðə; ði] [mɪlk] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['teɪb(ə)l] ['bʌtə(r)] , [ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv]

squeeze	out	the	milk	;	add	two	ounces	of	table	butter	,	a	saltspoonful	of
挤	出去	这	牛奶	;	添加	二	盎司	的	桌子	黄油	,	一个	一勺盐	的

[sɔːlt] ,

salt	,
盐	,

挤出牛奶；加入两盎司食用黄油，一茶匙盐，

[hɑːf] [ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [waɪt] ['pepə(r)] , [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['lemən] ,

half	a	saltspoonful	of	white	pepper	,	the	juice	of	a	quarter	of	a	lemon	,
一半	一个	一勺盐	的	白色的	胡椒	,	这	汁	的	一个	四分之一	的	一个	柠檬	,

半勺白胡椒粉，四分之一柠檬的汁，

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['slaɪtɪst] [sprɪg] [ɒv; əv] [taɪm] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [wʌn] [rɔː] [eg] ;

and	the	slightest	sprig	of	thyme	;	add	the	yolk	of	one	raw	egg	;
和	这	丝毫	枝	的	百里香	;	添加	这	蛋黄	的	一	生的	蛋	;

加入一小枝百里香；加入一个生鸡蛋的蛋黄；

[mɪks] ; ['əʊpən] [ðə; ði] [traʊt] [dʒʌst] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [kliːn] [ˌaɪ ˈtiː] ['prɒpəli] ; [rɪˈmuːv] [ðə; ði] [gɪlz] ([liːv]

mix	;	open	the	trout	just	enough	to	clean	it	properly	;	remove	the	gills	(	leave
混合	;	打开	这	鳟鱼	只是	足够的	到	干净的	它	适当地	;	消除	这	鳃	(	离开

[ðə; ði] [hedz] [ɒn]) ,

the	heads	on	)	,
这	头部	在	)	,

混合；将鳟鱼剖开至足以彻底清洗干净；去除鱼鳃（保留鱼头），

[fɪl] [ðə; ði] ['kævəti] [wɪð] [ðə; ði] ['stʌfɪŋ] , [ænd; ənd] [səʊ] [ˌaɪ ˈtiː] [ʌp] ['keəfəli] .

fill	the	cavity	with	the	stuffing	,	and	sew	it	up	carefully	.
充满	这	空腔	和	这	馅	,	和	缝	它	向上	小心	.

将填充物填满空腔，然后小心地缝合起来。

[pʊt] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪn] [ə; eɪ] [tɪn] ,

Put	the	fish	in	a	tin	,
放	这	鱼	在	一个	锡	,

把鱼放进罐头里，

[ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [ˌaɪ ˈtiː] [pleɪs] [smɔːl] ['bɪts] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ['priːviəsli] [rəʊld] [ɪn] ['flaʊə(r)] ,

on	top	of	it	place	small	bits	of	butter	previously	rolled	in	flour	,
在	顶部	的	它	地方	小的	比特	的	黄油	之前	滚动	在	面粉	,

在上面放上事先裹过面粉的小块黄油，

[pleɪs] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [ə; eɪ] [gʊd] ['ʌv(ə)n] , [ænd; ənd] [beɪk] with70

place	it	in	a	good	oven	,	and	bake	with70
地方	它	在	一个	好的	烤箱	,	和	烤	with70

把它放进合适的烤箱，用70度烤。

[ðə; ði] [bæk] [təˈwɔːd] [ðə; ði] [hɒtɪst] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] .

the	back	toward	the	hottest	part	of	the	oven	.
这	后退	朝向	这	最热门	部分	的	这	烤箱	.

背对烤箱最热的部分。

[ðə; ði] [leŋkθ; leŋθ] [ɒv; əv] [taɪm] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [teɪk] [tuː; tə] [kʊk] ['prɒpəli] [ɪz] [frɒm; frəm] ['twenti] [tuː; tə] ['θɜːti]

The	length	of	time	it	will	take	to	cook	properly	is	from	twenty	to	thirty
这	长度	的	时间	它	将要	拿	到	厨师	适当地	是	从	二十	到	三十

['mɪnɪts] ,

minutes	,
分钟	,

完全煮熟需要二十分钟到三十分钟。

['veri] ['ɒf(ə)n][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][lɒŋgə(r)] , [fɔ:(r); fə(r)] [mʌtʃ] [dɪ'pendz] [ɒn][ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv][ðə; ði]['ʌv(ə)n]

very	often	a	little	longer	,	for	much	depends	on	the	temperature	of	the	oven
非常	经常	一个	小的	更长	,	为了	很多	取决于	在	这	温度	的	这	烤箱

.

:

.

通常需要更长时间，因为很大程度上取决于烤箱的温度。

[brʊk] [traʊt] , [bɔɪld] . — [tu:; tə][bɔɪl] [traʊt] [si:m] [æn; ən]['aʊtreɪdʒ] ; [bʌt; bət] [wen] [wʌn] [rɪ'si:vz]

Brook	Trout	,	Boiled	.	—	To	boil	trout	seems	an	outrage	;	but	when	one	receives
溪	鳟鱼	,	煮沸	.	—	到	熬	鳟鱼	似乎	一个	暴行	;	但	什么时候	一	接收

[ə; eɪ] [lɑ:dʒ] ['kwɒntətɪ] [ɒv; əv][ðem; ðəm] ,

a	large	quantity	of	them	,
一个	大的	数量	的	他们	,

水煮溪鳟——煮鳟鱼似乎是一种不道德的行为；但是当一个人收到大量的鳟鱼时，

[ænd; ənd][ðeə(r)][ɪz]['deɪndʒə(r)][ɒv; əv][ðeə(r)] ['spɔɪlɪŋ] [ɪf] [nɒt] [ɪ'mi:diətli] [ju:st] ,

and	there	is	danger	of	their	spoiling	if	not	immediately	used	,
和	那里	是	危险	的	他们的	破坏	如果	不是	立即地	用过的	,

如果不立即使用，它们有变质的危险。

[pʊt][fɔ:(r)] [smɔ:l] [traʊt] ['prɒpəli] [kli:nd] ['ɪntu:][ə; eɪ] ['sɔ:spən] , ['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð] ['klærət] ,

put	four	small	trout	properly	cleaned	into	a	saucepan	,	cover	them	with	claret	,
放	四	小的	鳟鱼	适当地	已清洗	进入	一个	平底锅	,	覆盖	他们	和	红酒	,

将四条清洗干净的小鳟鱼放入平底锅中，倒入红葡萄酒没过鱼身。

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv]['lemən] , [tu:] [kləʊvz] , [fɔ:(r)] [həʊl] ['pepəz] , [ðə; ði] [li:st] [bɪt][ɒv; əv] [meɪs]

add	a	slice	of	lemon	,	two	cloves	,	four	whole	peppers	,	the	least	bit	of	mace
添加	一个	片	的	柠檬	,	二	丁香	,	四	所有的	辣椒	,	这	至少	少量	的	锤

,

,

,

加入一片柠檬、两瓣丁香、四个完整的辣椒、少许肉豆蔻皮。

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['hi:pɪŋ] ['sɔ:lt͵spu:n͵fʊl] [ɒv; əv][sɔ:lt] .

and	a	heaping	saltspoonful	of	salt	.
和	一个	堆积	一勺盐	的	盐	.

再加一大勺盐。

['sɪmə(r)] ['sləʊli] [θri:] - ['kwɔ:təz] [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] ; [rɪ'mu:v] [ðə; ði] ['sɔ:spən] [frɒm; frəm][ðə; ði]

Simmer	slowly	three	-	quarters	of	an	hour	;	remove	the	saucepan	from	the
煨	缓慢地	三	-	四分之一	的	一个	小时	;	消除	这	平底锅	从	这

[reɪndʒ] ,

range	,
范围	,

小火慢炖四十五分钟；将平底锅从炉子上移开，

[ænd; ənd] [wen] [kəʊld] [teɪk] [aʊt][ðə; ði] [fɪʃ] , [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [dɪʃ] ,

and	when	cold	take	out	the	fish	,	put	them	in	a	dish	,
和	什么时候	寒冷的	拿	出去	这	鱼	,	放	他们	在	一个	盘子	,

鱼冷却后取出，放入盘中。

[ænd; ənd][pɔ:(r)][ðə; ði] [bɔɪld] [waɪn]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] .

and	pour	the	boiled	wine	over	them	.
和	倒	这	煮沸	葡萄酒	超过	他们	.

然后将煮沸的葡萄酒浇在他们身上。

[sɜ:v] [æt; ət] ['lʌntʃən] [ɔ:(r)] [kə'leɪʃn] .

Serve	at	luncheon	or	collations	.
服务	在	午餐	或者	整理	.

可用于午餐或茶点。

[ðə; ði] [hed] , [teɪl] , [ænd; ənd][fɪnz][ɒv; əv] [traʊt] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt][biː; bi] [rɪ'muːvd] [bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] .

The	head	,	tail	,	and	fins	of	trout	should	not	be	removed	before	cooking	.
这	头	,	尾巴	,	和	鳍	的	鳟鱼	应该	不是	是	已移除	前	烹饪	.

鳟鱼的头部、尾部和鳍在烹饪前不应去除。

[ˌmɪsə'leɪniəs] .

MISCELLANEOUS	.
各种各样的	.

各种各样的。

['kætfɪʃ] , [fraɪd] . — ['kætfɪʃ] [ænd; ənd] ['wɔfəlz] [ɪz][ə; eɪ][ˌkɒmbɪ'neɪʃ(ə)n][dɪə(r)][tuː; tə][ðə; ði] [hɑːts] [ɒv; əv]

Catfish	,	Fried	.	—	Catfish	and	waffles	is	a	combination	dear	to	the	hearts	of
鲶鱼	,	油煎	.	—	鲶鱼	和	华夫饼	是	一个	组合	亲爱的	到	这	心	的

[ˌfɪlə'delfjə] ,

Philadelphians	,
费城人	,

炸鲶鱼——鲶鱼配华夫饼是费城人钟爱的美食组合。

[ænd; ənd][ðə; ði][rəʊd] - ['haʊzɪz] [nɪə(r)] [ðæt] ['sɪti] [ɑː(r); ə(r)] ['selɪbreɪtɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ] [ðem; ðəm] .

and	the	road	-	houses	near	that	city	are	celebrated	for	cooking	them	.
和	这	路	-	房屋	靠近	那	城市	是	著名	为了	烹饪	他们	.

该城市附近的路边餐馆因烹制这些菜肴而闻名。

[sɪ'lekt] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɔːl'redi] [kliːnd] , -

Select	the	fish	already	cleaned	,	71
选择	这	鱼	已经	已清洗	,	-

选择已经清理干净的鱼，71

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] ['trʌb(ə)lsəm] [dʒɒb][tuː; tə] [kliːn] [ðem; ðəm] ,

as	it	is	a	troublesome	job	to	clean	them	,
作为	它	是	一个	麻烦的	工作	到	干净的	他们	,

因为清洗它们是一项麻烦的工作。

[ænd; ənd] [pɪk] [aʊt][ðə; ði] [waɪt] [ɪn'sted] [ɒv; əv][ðə; ði] [red] ['kætfɪʃ] ;

and	pick	out	the	white	instead	of	the	red	catfish	;
和	挑选	出去	这	白色的	反而	的	这	红色的	鲶鱼	;

挑出白色的鲶鱼而不是红色的鲶鱼；

[rʌb] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] [ə'lɒŋ] [ðə; ði] ['bækbəʊn] [ɒn][ðə; ði][ˌɪn'saɪd] , [ænd; ənd][let][ðə; ði] [fɪʃ] [stænd]['əʊvə(r)] [naɪt] .

rub	a	little	salt	along	the	backbone	on	the	inside	,	and	let	the	fish	stand	over	night	.
擦	一个	小的	盐	沿着	这	骨干	在	这	里面	,	和	让	这	鱼	站立	超过	夜晚	.

在鱼脊骨内侧抹上少许盐，然后让鱼静置过夜。

[nekst] [deɪ] [dredʒ] [ðem; ðəm] [wɪð] [kɔːn] - [miːl] [ɔː(r)]['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][fæt] ;

Next	day	dredge	them	with	corn	-	meal	or	flour	,	and	fry	in	a	little	fat	;
下一个	天	疏通	他们	和	玉米	-	一顿饭	或者	面粉	,	和	炒	在	一个	小的	胖的	;

第二天裹上玉米粉或面粉，用少许油煎炸；

['sprɪŋk(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .

sprinkle	salt	and	pepper	over	them	before	serving	.
撒	盐	和	胡椒	超过	他们	前	服务	.

上菜前撒上盐和胡椒粉。

[ðə; ði] ['tendəlɔɪn] [traʊt] . — [lɑːdʒ] ['kætfɪʃ] [ɑː(r); ə(r)] [kɔːt] [ɪn] ['sʌðən] ['rɪvəz] ; [ænd; ənd] [waɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][feə(r)] ['iːtɪŋ] ,

The	Tenderloin	Trout	.	—	Large	catfish	are	caught	in	Southern	rivers	;	and	while	they	are	fair	eating	,
这	里脊肉	鳟鱼	.	—	大的	鲶鱼	是	捕捉	在	南方	河流	;	和	尽管	他们	是	公平的	吃	,

嫩腰鳟鱼——南方河流中捕获的大型鲶鱼；虽然它们味道尚可，

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][nɒt]['pɒpjələ(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['waɪts] [ɪn][ðə; ði][və'sɪnəti][ɒv; əv] [njuː] ['ɔːrlənz] .

they	are	not	popular	with	the	whites	in	the	vicinity	of	New	Orleans	.
他们	是	不是	受欢迎的	和	这	白人	在	这	附近	的	新的	奥尔良	.

他们并不受新奥尔良附近白人的欢迎。

[ðə; ði] ['restrɒnt] ['piːp(ə)l] , [haʊ'evə(r)] , [kʌt][ðə; ði] [fɪʃ] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [æn; ən] [ɪntʃ] [skweə(r)][ænd; ənd]

The	restaurant	people	,	however	,	cut	the	fish	into	pieces	an	inch	square	and
这	餐厅	人们	,	然而	,	切	这	鱼	进入	件	一个	英寸	正方形	和

[ə'baʊt][fɔː(r)] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] ;

about	four	inches	long	;
关于	四	英寸	长的	;

然而，餐馆的人却把鱼切成一英寸见方、四英寸长的小块；

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [dip] [ɪn] [eg] , [rəʊld] [ɪn] [krʌmz] , [ænd; ənd][fraɪd][ænd; ənd] [sɜːvd] [æz; əz]

these	are	dipped	in	egg	,	rolled	in	crumbs	,	and	fried	and	served	as
这些	是	浸入	在	蛋	,	滚动	在	面包屑	,	和	油煎	和	服务	作为

['tendəlɔɪn] [traʊt] .

tenderloin	trout	.
里脊肉	鳟鱼	.

将它们蘸上蛋液，裹上面包屑，油炸后即可作为嫩鳟鱼食用。

[ˌfrikə'siːd] [iːlz] . — [kʌt] [ʌp] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] [iːlz] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [θriː] ['ɪntʃɪz] [ɪn]

Fricasseed	Eels	.	—	Cut	up	three	pounds	of	eels	into	pieces	of	three	inches	in
炖菜	鳗鱼	.	—	切	向上	三	磅	的	鳗鱼	进入	件	的	三	英寸	在

[leŋkθ; leŋθ] ;

length	;
长度	;

烩鳗鱼——将三磅鳗鱼切成三英寸长的段；

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ]['stjuːpæn] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð] [raɪn] [waɪn] ([ɔː(r)] [tuː] -

put	them	into	a	stewpan	,	and	cover	them	with	Rhine	wine	(	or	two	-
放	他们	进入	一个	炖锅	,	和	覆盖	他们	和	莱茵河	葡萄酒	(	或者	二	-

[θɜːdz] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][wʌn] - [θɜːd] ['vɪnɪgə(r)]) ;

thirds	water	and	one	-	third	vinegar	)	;
三分之一	水	和	一	-	第三	醋	)	;

将它们放入炖锅中，并用莱茵葡萄酒（或三分之二的水和三分之一的醋）覆盖；

[ˌeɪ diː 'diː] [ˌfɪf'tiːn] ['ɔɪstə(r)z] , [tuː] ['piːsɪz] [ɒv; əv]['leмən] , [ə; eɪ] [bu'keɪ] [ɒv; əv] [hɜːbs] , [wʌn] ['ʌnjən]

add	fifteen	oysters	,	two	pieces	of	lemon	,	a	bouquet	of	herbs	,	one	onion
添加	十五	牡蛎	,	二	件	的	柠檬	,	一个	花束	的	草药	,	一	洋葱

['kwɔːtəd] ,

quartered	,
四分	,

加入十五只牡蛎、两片柠檬、一束香草、一个切成四瓣的洋葱，

[sɪks] [kləʊvz] , [θriː] [stɔːks] ['seləri] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] , ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .

six	cloves	,	three	stalks	celery	,	a	pinch	of	cayenne	,	pepper	and	salt	to	taste	.
六	丁香	,	三	茎	芹菜	,	一个	捏	的	辣椒	,	胡椒	和	盐	到	品尝	.

六瓣蒜，三根芹菜，一小撮辣椒粉，适量胡椒粉和盐。

[stjuː] [ðə; ði] [iːlz] [wʌn]['aʊə(r)] ; [rɪ'muːv] [ðem; ðəm][frɒm; frəm][ðə; ði] [dɪʃ] ; [streɪn] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] .

Stew	the	eels	one	hour	;	remove	them	from	the	dish	;	strain	the	liquor	.
炖	这	鳗鱼	一	小时	;	消除	他们	从	这	盘子	;	拉紧	这	酒	.

将鳗鱼炖煮一小时；将鳗鱼从锅中取出；过滤汤汁。

[pʊt][ˌaɪ 'tiː] [bæk] ['ɪntuː][ðə; ði]['stjuːpæn] [wɪð] [ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] [kriːm] [ænd; ənd][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]

Put	it	back	into	the	stewpan	with	a	gill	of	cream	and	an	ounce	of
放	它	后退	进入	这	炖锅	和	一个	鳃	的	奶油	和	一个	盎司	的

['bʌtə(r)] [rəʊld] [ɪn]['flaʊə(r)] ;

butter	rolled	in	flour	;
黄油	滚动	在	面粉	;

将它放回炖锅中，加入少许奶油和一盎司裹上面粉的黄油；

['sɪmə(r)] ['dʒentli][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] , [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [fɪʃ] , [ænd; ənd] [sɜːv] . -

simmer	gently	a	few	minutes	,	pour	over	the	fish	,	and	serve	.	72
煨	轻轻地	一个	很少	分钟	,	倒	超过	这	鱼	,	和	服务	.	-

小火慢炖几分钟，淋在鱼上即可食用。72

[iːl] ['pætiz] . — [teɪk] [θriː] ['miːdiəm] - [saɪzd] [iːlz] , [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm] [ʌp] ['ɪntuː] [ɪntʃ] ['piːsɪz] .

Eel	Patties	.	—	Take	three	medium	-	sized	eels	,	and	cut	them	up	into	inch	pieces	.
鳗鱼	肉饼	.	—	拿	三	中等的	-	尺寸	鳗鱼	,	和	切	他们	向上	进入	英寸	件	.

鳗鱼饼——取三条中等大小的鳗鱼，切成一英寸大小的块。

[pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['stjuːpæn] , [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .

Put	them	in	a	stewpan	,	add	salt	,	and	cover	them	with	cold	water	.
放	他们	在	一个	炖锅	,	添加	盐	,	和	覆盖	他们	和	寒冷的	水	.

将它们放入炖锅中，加盐，然后倒入冷水没过它们。

[wen] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] ['kɒmz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [teɪk] [ðem; ðəm] [ɒf] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [wɒʃ] [ðem; ðəm] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ,

When	the	water	comes	to	a	boil	,	take	them	off	the	fire	,	wash	them	in	cold	water	,
什么时候	这	水	来	到	一个	熬	,	拿	他们	离开	这	火	,	洗	他们	在	寒冷的	水	,

水烧开后，将它们从火上移开，用冷水冲洗干净。

[skreɪp] [ɒf] ['eni] [fæt] [ðæt] [meɪ] [əd'hɪə(r)] ,

scrape	off	any	fat	that	may	adhere	,
刮	离开	任何	胖的	那	可能	粘着	,

刮掉可能粘附的任何油脂。

[rɪ'tɜːn] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ðə; ði] ['stjuːpæn] [wɪð] [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] ,

return	them	to	the	stewpan	with	just	enough	hot	water	to	cover	them	,
返回	他们	到	这	炖锅	和	只是	足够的	热的	水	到	覆盖	他们	,

将它们放回炖锅中，加入刚好没过它们的热水。

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [bleɪd] [ɒv; əv] [meɪs] , [ə; eɪ] [beɪ] [liːf] , [ə; eɪ] [fjuː] [həʊl] ['pepəz] ,

and	add	a	blade	of	mace	,	a	bay	leaf	,	a	few	whole	peppers	,
和	添加	一个	刀刃	的	锤	,	一个	湾	叶子	,	一个	很少	所有的	辣椒	,

再加入一片肉豆蔻皮、一片月桂叶、几颗完整的辣椒。

[ə; eɪ] [fjuː] [sprɪgz] [ɒv; əv] ['pɑːsli] , [ænd; ənd] [wʌn] ['lemən] [kʌt] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] .

a	few	sprigs	of	parsley	,	and	one	lemon	cut	into	slices	.
一个	很少	枝条	的	香菜	,	和	一	柠檬	切	进入	切片	.

几枝欧芹，以及一个切片的柠檬。

[stjuː] ['dʒentli] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [fɪʃ] [wɪl] ['seprət] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [bəʊn] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði] [fɪʃ] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [brɒθ] ,

Stew	gently	until	the	fish	will	separate	from	the	bone	;	remove	the	fish	from	the	broth	,
炖	轻轻地	直到	这	鱼	将要	分离	从	这	骨	;	消除	这	鱼	从	这	肉汤	,

小火慢炖至鱼肉与鱼骨分离；将鱼从汤中取出。

[pɪk] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] , [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [ə'saɪd] ; [rɪ'djuːs] [ðə; ði] [brɒθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ,

pick	it	into	small	pieces	,	and	set	them	aside	;	reduce	the	broth	a	little	,
挑选	它	进入	小的	件	,	和	放	他们	旁边	;	减少	这	肉汤	一个	小的	,

把它挑成小块，放在一边；把肉汤稍微收浓一些。

[streɪn] , [ænd; ənd] ['θɪkən] [wɪð] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] .

strain	,	and	thicken	with	flour	and	butter	.
拉紧	,	和	加厚	和	面粉	和	黄油	.

过滤后，用面粉和黄油勾芡。

[rɪ'tɜːn] [ðə; ði] [fɪʃ] [tuː; tə][ðə; ði] [brɒθ] , ['sɪmə(r)] [ə; eɪ]['məʊmənt] , [fɪl] [jɔː(r); jə(r)] ['pætiz] , [ænd; ənd]

Return	the	fish	to	the	broth	,	simmer	a	moment	,	fill	your	patties	,	and
返回	这	鱼	到	这	肉汤	,	煨	一个	片刻	,	充满	你的	肉饼	,	和

[sɜːv] ;

serve	;
服务	;

将鱼放回汤中，煨一会儿，填入肉饼中，即可食用；

[meɪk] ['pæti] - [ʃelz] [æz; əz][daɪ'rɛktɪd][fɔː(r); fə(r)]['ɔɪstə(r)] ['pætiz] .

make	patty	-	shells	as	directed	for	oyster	patties	.
制作	肉饼	-	贝壳	作为	指导	为了	牡蛎	肉饼	.

按照制作牡蛎饼的说明制作饼壳。

[stjuːd] [iːlz] , ['hoʊ'boʊkən]['tɜːt(ə)l] [klʌb]

Stewed	Eels	,	Hoboken	Turtle	Club
炖	鳗鱼	,	霍博肯	龟	俱乐部

炖鳗鱼，霍博肯海龟俱乐部

[staɪl] . — [kʌt] ['ɪntuː] [θriː] - [ɪntʃ] ['piːsɪz] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['miːdiəm] - [saɪzd] [kliːnd] [iːlz] .

Style	.	—	Cut	into	three	-	inch	pieces	two	pounds	of	medium	-	sized	cleaned	eels	.
风格	.	—	切	进入	三	-	英寸	件	二	磅	的	中等的	-	尺寸	已清洗	鳗鱼	.

做法——将两磅中等大小的去皮鳗鱼切成三英寸长的段。

[rʌb] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ɒv; əv] [iːtʃ] [piːs] [wɪð] [sɔːlt] .

Rub	the	inside	of	each	piece	with	salt	.
擦	这	里面	的	每个	片	和	盐	.

在每块饼干的内侧抹上盐。

[let] [stænd][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] , [ðen] ['pɑːbɔɪl] [ðem; ðəm] .

Let	stand	half	an	hour	,	then	parboil	them	.
让	站立	一半	一个	小时	,	然后	胨	他们	.

静置半小时，然后焯水。

[bɔɪl] [æn; ən] ['ʌnjən] [ɪn][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] , [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['ʌnjən] .

Boil	an	onion	in	a	quart	of	milk	,	and	remove	the	onion	.
熬	一个	洋葱	在	一个	夸脱	的	牛奶	,	和	消除	这	洋葱	.

将一个洋葱放入一夸脱牛奶中煮沸，然后取出洋葱。

[dreɪn] [ðə; ði] [iːlz] [frɒm; frəm][ðə; ði]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði] [mɪlk] .

Drain	the	eels	from	the	water	,	and	add	them	to	the	milk	.
流走	这	鳗鱼	从	这	水	,	和	添加	他们	到	这	牛奶	.

将鳗鱼从水中沥干，然后加入牛奶中。

['siːz(ə)n] [wɪð] [hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [ænd; ənd]

Season	with	half	a	teaspoonful	of	chopped	parsley	,	salt	and	pepper	,	and
季节	和	一半	一个	一茶匙	的	切碎	香菜	,	盐	和	胡椒	,	和

[ðə; ði] ['slaɪtɪst] [sə'spɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [meɪs] .

the	slightest	suspicion	of	mace	.
这	丝毫	怀疑	的	锤	.

用半茶匙切碎的欧芹、盐和胡椒粉调味，再加一点点肉豆蔻。

['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [fleʃ] [fɔːls][frɒm; frəm][ðə; ði] [bəʊnz] .

Simmer	until	the	flesh	falls	from	the	bones	.
煨	直到	这	肉	瀑布	从	这	骨头	.

炖至肉从骨头上脱落。

[fraɪd] [iːlz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd] before73

Fried	eels	should	be	slightly	salted	before73
油煎	鳗鱼	应该	是	轻微地	咸的	before73

炸鳗鱼之前应该稍微加点盐。73

['kʊkɪŋ]	[ðem; ðəm]	.
cooking	**them**	**.**
烹饪	他们	.

把它们煮熟。

[duː; də]	[nɒt]	['kʌvə(r)]	[ðem; ðəm]	[wɪð]	['bætə(r)]	,	[bʌt; bət]	[dredʒ]	[ðem; ðəm]	[wɪð]	[dʒʌst]	['flaʊə(r)]	[ɪ'nʌf]
Do	**not**	**cover**	**them**	**with**	**batter**	**,**	**but**	**dredge**	**them**	**with**	**just**	**flour**	**enough**
做	不是	覆盖	他们	和	连击	,	但	疏通	他们	和	只是	面粉	足够的

[tuː; tə]	[əb'zɔːb]	[ɔːl]	['mɔɪstʃə(r)]	,
to	**absorb**	**all**	**moisture**	**,**
到	吸收	全部	水分	,

不要用面糊覆盖，只需裹上一层薄薄的面粉，使其吸收所有水分即可。

[ðen]	['kʌvə(r)]	[ðem; ðəm]	[wɪð]	['bɔɪlɪŋ]	[fæt]	,	[æz; əz]	[fɔː(r); fə(r)]	['dəʊnʌt]	['kʊkɪŋ]	.
then	**cover**	**them**	**with**	**boiling**	**fat**	**,**	**as**	**for**	**doughnut**	**cooking**	**.**
然后	覆盖	他们	和	沸腾	胖的	,	作为	为了	油炸圈饼	烹饪	.

然后像做甜甜圈一样，用沸腾的油脂覆盖它们。

['meni]	[njuː]	['ɪŋglənd]	['fæmɪlɪz]	[juːz]	[kɔːn]	-	[miːl]	[tuː; tə]	[dredʒ]	[ðem; ðəm]	[wɪð]	[ɪn'sted]	[ɒv; əv]	['flaʊə(r)]
Many	**New**	**England**	**families**	**use**	**corn**	**-**	**meal**	**to**	**dredge**	**them**	**with**	**instead**	**of**	**flour**
许多	新的	英格兰	家庭	使用	玉米	-	一顿饭	到	疏通	他们	和	反而	的	面粉

.

:

.

新英格兰地区的许多家庭用玉米粉代替面粉来裹面包。

[iːlz]	[ɪn]	[ˌmætə'lɒt]	,	[ɔː(r)]	['seɪlə(r)]	['fæʃ(ə)n]	,	[ɑː(r); ə(r)]	[ə'priːʃieɪtɪd]	[baɪ]	['meni]	.
Eels	**en**	**matelotte**	**,**	**or**	**sailor**	**fashion**	**,**	**are**	**appreciated**	**by**	**many**	**.**
鳗鱼	英文	马特洛特	,	或者	水手	时尚	,	是	感谢	经过	许多	.

水手服（或称水手装）深受许多人喜爱。

[kʌt]	[ðem; ðəm]	['ɪntuː]	[θriː]	-	[ɪntʃ]	['piːsɪz]	,	[ænd; ənd]	[sɔːlt]	[ðem; ðəm]	.
Cut	**them**	**into**	**three**	**-**	**inch**	**pieces**	**,**	**and**	**salt**	**them**	**.**
切	他们	进入	三	-	英寸	件	,	和	盐	他们	.

将它们切成三英寸长的段，并撒上盐。

[fraɪ]	[æn; ən]	['ʌnjən]	[braʊn]	[ɪn]	[ə; eɪ]	['lɪt(ə)l]	['drɪpɪŋ]	;
Fry	**an**	**onion**	**brown**	**in**	**a**	**little**	**dripping**	**;**
炒	一个	洋葱	棕色的	在	一个	小的	滴落	;

用少许油将洋葱煎至棕色；

[ˌeɪ diː 'diː]	[hɑːf]	[ə; eɪ]	[paɪnt]	[ɒv; əv]	[brɒθ]	[tuː; tə]	[ðə; ði]	[braʊn]	['ʌnjən]	,	[pɑːt]	[ɒv; əv]	[ə; eɪ]	[beɪ]	[liːf]	,
add	**half**	**a**	**pint**	**of**	**broth**	**to**	**the**	**brown**	**onion**	**,**	**part**	**of**	**a**	**bay**	**leaf**	**,**
添加	一半	一个	品脱	的	肉汤	到	这	棕色的	洋葱	,	部分	的	一个	湾	叶子	,

将半品脱肉汤加入炒好的洋葱中，加入半片月桂叶，

[sɪks]	['brəʊkən]	['pepəkɔːnz]	,	[fɔː(r)]	[həʊl]	[kləʊvz]	,	[ænd; ənd]	[ə; eɪ]	[gɪl]	[ɒv; əv]	['klærət]	.
six	**broken**	**peppercorns**	**,**	**four**	**whole**	**cloves**	**,**	**and**	**a**	**gill**	**of**	**claret**	**.**
六	破碎的	胡椒粒	,	四	所有的	丁香	,	和	一个	鳃	的	红酒	.

六粒碎胡椒粒，四粒丁香，以及一吉尔红葡萄酒。

[ˌeɪ diː 'diː]	[ðə; ði]	[iːlz]	[tuː; tə]	[ðɪs]	,	[ænd; ənd]	['sɪmə(r)]	[ʌn'tɪl]	['θʌrəli]	[kʊkt]	.
Add	**the**	**eels**	**to**	**this**	**,**	**and**	**simmer**	**until**	**thoroughly**	**cooked**	**.**
添加	这	鳗鱼	到	这	,	和	煨	直到	彻底	煮熟	.

将鳗鱼放入锅中，小火慢炖至完全煮熟。

[rɪ'muːv]	[ðə; ði]	[iːlz]	,	[pʊt]	[ðem; ðəm]	[ɒn]	[ə; eɪ]	[hɒt]	[dɪʃ]	,
Remove	**the**	**eels**	**,**	**put**	**them**	**on**	**a**	**hot**	**dish**	**,**
消除	这	鳗鱼	,	放	他们	在	一个	热的	盘子	,

取出鳗鱼，放在热盘中。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [braʊn] [ˈflaʊə(r)][tuː; tə][ðə; ði] [sɔːs] , [streɪn] , [ænd; ənd][pɔː(r)]

add	a	teaspoonful	of	browned	flour	to	the	sauce	,	strain	,	and	pour
添加	一个	一茶匙	的	棕色	面粉	到	这	酱	,	拉紧	,	和	倒

[ˈəʊvə(r)][ðə; ði] [iːlz] .

over	the	eels	.
超过	这	鳗鱼	.

在酱汁中加入一茶匙焦化面粉，过滤后淋在鳗鱼上。

[pæn] [beɪs] , [ˈæntʃəvi] [ˈbʌtə(r)] . — [ˈdjʊərɪŋ] [ˈfebruəri] , [mɑːtʃ] , [ænd; ənd][ðə; ði][fɜːst] [pɑːt] [ɒv; əv]

Pan	Bass	,	Anchovy	Butter	.	—	During	February	,	March	,	and	the	first	part	of
平底锅	低音	,	凤尾鱼	黄油	.	—	期间	二月	,	行进	,	和	这	第一的	部分	的

[ˈeɪprəl] ,

April	,
四月	,

香煎鲈鱼配凤尾鱼黄油。——二月、三月和四月上旬期间，

[ðeə(r)] [meɪ] [biː; bi] [faʊnd] [ɪn] [ˈmɑːkɪt] [ə; eɪ][vəˈraɪəti][ɒv; əv] [beɪs] [wɪtʃ] [mʌtʃ] [rɪˈzemb(ə)lz][ðə; ði]

there	may	be	found	in	market	a	variety	of	bass	which	much	resembles	the
那里	可能	是	成立	在	市场	一个	种类	的	低音	哪个	很多	类似	这

[ɔsˈwiːgəu; ɔz-] [beɪs] .

Oswego	bass	.
奥斯威戈	低音	.

市场上可能会发现许多与奥斯威戈鲈鱼非常相似的鲈鱼。

[ðeɪ] [kʌm] [frɒm; frəm][ðə; ði][ˌkærəˈlaɪnə][ænd; ənd][vəˈdʒɪniə] , [ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)] [ˈeksələnt] [ˈiːtɪŋ] .

They	come	from	the	Carolinas	and	Virginia	,	and	are	excellent	eating	.
他们	来	从	这	卡罗莱纳州	和	弗吉尼亚州	,	和	是	出色的	吃	.

它们产自卡罗来纳州和弗吉尼亚州，味道鲜美。

[let] [ðem; ðəm][stænd][æn; ən][ˈaʊə(r)][ɪn][sɔːlt]['wɔːtə(r)] , [ðen] [dreɪn][ænd; ənd][waɪp][draɪ] ,

Let	them	stand	an	hour	in	salt	water	,	then	drain	and	wipe	dry	,
让	他们	站立	一个	小时	在	盐	水	,	然后	流走	和	擦拭	干燥	,

将它们浸泡在盐水中一小时，然后沥干水分并擦干。

[ænd; ənd][fraɪ][ðem; ðəm][ɪn][traɪd] - [aʊt][sɔːlt] - [pɔːk][fæt] .

and	fry	them	in	tried	-	out	salt	-	pork	fat	.
和	炒	他们	在	尝试	-	出去	盐	-	猪肉	胖的	.

然后用经过验证的咸猪油煎炸。

[sɜːv] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ][ˈbʌtə(r)] [meɪd] [æz; əz] [fˈɒləʊz] :

Serve	them	with	a	butter	made	as	follows	:
服务	他们	和	一个	黄油	制成	作为	跟随	:

佐以以下方法制作的黄油食用：

[mɪks][təˈgeðə(r)][ə; eɪ] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈæntʃəvi] [peɪst] [wɪð] [ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [swiːt]

Mix	together	a	teaspoonful	of	anchovy	paste	with	a	tablespoonful	of	sweet
混合	一起	一个	一茶匙	的	凤尾鱼	粘贴	和	一个	一汤匙	的	甜的

[ˈbʌtə(r)] ,

butter	,
黄油	,

将一茶匙凤尾鱼酱与一汤匙甜黄油混合在一起。

[ænd; ənd] , [ɪf] [nɒt][ˈɔbdʒikt, -dʒekt, əbˈdʒekt][tuː; tə] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [fjuː] [bleɪdz] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [tʃaɪvz]

and	,	if	not	objected	to	,	add	a	few	blades	of	chopped	chives
和	,	如果	不是	反对	到	,	添加	一个	很少	刀片	的	切碎	细香葱

. -

.	74

. -

如果没人反对，可以再加几片切碎的细香葱。74

[ðə; ði] [tʃaɪv] [hæz; həz][ðə; ði]['fleɪvə(r)][pɪ'kju:liə(r)][tu:; tə][ðə; ði]['ʌnjən]['fæməli] , [bʌt; bət][ɪn][ə; eɪ][maɪld]

The	chive	has	the	flavor	peculiar	to	the	onion	family	,	but	in	a	mild
这	细香葱	有	这	味道	奇特	到	这	洋葱	家庭	,	但	在	一个	温和的

[fɔ:m] .

form	.
形式	.

韭菜具有葱属植物特有的风味，但味道比较温和。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['kʌltɪveɪtɪd] [baɪ] [trʌk] ['gɑ:dnəz] ,

It	is	cultivated	by	truck	gardeners	,
它	是	栽培	经过	卡车	园丁	,

它由卡车园丁种植，

[ænd; ənd] [meɪ] [bi:; bi] [faʊnd] [ɒn][ðə; ði] [nju:] [jɔ:k] ['vedʒtəb(ə)l][stændz][æz; əz] ['ɜ:li] [æz; əz]['dʒænjuəri] .

and	may	be	found	on	the	New	York	vegetable	stands	as	early	as	January	.
和	可能	是	成立	在	这	新的	约克	蔬菜	站立	作为	早期的	作为	一月	.

早在1月份，纽约的蔬菜摊上就能找到它们。

[ðə; ði]['ri:teɪl] [praɪs] [æt; ət][ðə; ði][fɜ:st][ɒv; əv][ðə; ði]['si:z(ə)n][ɪz][ten] [sents] [ə; eɪ] [tʌft] ;

The	retail	price	at	the	first	of	the	season	is	ten	cents	a	tuft	;
这	零售	价格	在	这	第一的	的	这	季节	是	十	分	一个	簇	;

本季初的零售价为每束10美分；

[æz; əz][ˌaɪ 'ti:] [bɪ'kʌmz] [mɔ:(r)]['plentɪf(ə)l] , [ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['ɒfəd] [æt; ət][faɪv] [sents] .

as	it	becomes	more	plentiful	,	it	is	offered	at	five	cents	.
作为	它	变成	更多的	丰富	,	它	是	提供	在	五	分	.

随着产量增加，它的售价降至五美分。

[pleɪst] [ɪn][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] , [ˌaɪ 'ti:] [grəuz] [lʌg'ʒʊəriəntli] , — [ɪn][fækt] ,

Placed	in	the	kitchen	,	it	grows	luxuriantly	,	—	in	fact	,
放置	在	这	厨房	,	它	生长	茂盛地	,	—	在	事实	,

放在厨房里，它长势茂盛，——事实上，

[ˌaɪ 'ti:] [grəuz] [fɑ:stə(r)][ðæn; ðən][ˌaɪ 'ti:][kæn; kən][bi:; bi] [ju:st] [baɪ][ə; eɪ] [smɔ:l] ['fæməli] .

it	grows	faster	than	it	can	be	used	by	a	small	family	.
它	生长	快点	比	它	能	是	用过的	经过	一个	小的	家庭	.

它生长速度太快，一个小家庭用不完。

[ðɪs] ['veri] ['ju:sf(ə)l] [hɜ:b] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][ɪn][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] ['wɪndəʊ] [ɒv; əv] ['evri] [həʊm] [weə(r)] [su:ps]

This	very	useful	herb	should	be	in	the	kitchen	window	of	every	home	where	soups
这	非常	有用	草本植物	应该	是	在	这	厨房	窗户	的	每一个	家	在哪里	汤

[ænd; ənd]['sælədz][ɑ:(r); ə(r)] ['raɪtli] [ə'pri:ʃieɪtɪd] .

and	salads	are	rightly	appreciated	.
和	沙拉	是	没错	感谢	.

这种用途广泛的香草应该出现在每个喜爱汤和沙拉的家庭的厨房窗台上。

[ðə; ði] [tʃaɪv] [grəuz] [waɪld][ɪn] ['nɪəli] [ɔ:l][ɒv; əv][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ænd; ənd] ['i:stən] [steɪts] ,

The	chive	grows	wild	in	nearly	all	of	the	Middle	and	Eastern	States	,
这	细香葱	生长	荒野	在	几乎	全部	的	这	中间	和	东	各州	,

韭菜几乎遍布美国中部和东部各州。

[ænd; ənd][ðə; ði][fɜ:st] [gri:n] [spɒt] [si:n] [ɪn]['aʊə(r)][p'ɑ:ks][ɪz][mɔ:(r)][ðæn; ðən] ['laɪkli] [tu:; tə][bi:; bi] [tʃaɪvz]

and	the	first	green	spot	seen	in	our	parks	is	more	than	likely	to	be	chives
和	这	第一的	绿色的	点	已见	在	我们的	公园	是	更多的	比	可能	到	是	细香葱

.

:

.

而我们在公园里最先看到的绿色植物很可能是韭菜。

[kaʊz] [i:t] [ˌaɪ 'ti:] , [ænd; ənd][ðeə(r)][mɪlk][hæz; həz][ə; eɪ] [slaɪt] ['gɑ:lɪk]['fleɪvə(r)] .

Cows	eat	it	,	and	their	milk	has	a	slight	garlic	flavor	.
牛	吃	它	,	和	他们的	牛奶	有	一个	轻微	蒜	味道	.

牛吃这种植物，它们的牛奶略带蒜味。

[ðə; ði]['gɑːlɪk]['fleɪvə(r)][ɪn][mɪlk][ɪz] [dɪ'saɪdɪdlɪ] [əb'dʒekʃənəbl] ;

The	**garlic**	**flavor**	**in**	**milk**	**is**	**decidedly**	**objectionable**	**;**
这	蒜	味道	在	牛奶	是	绝对地	令人反感的	;

牛奶里的蒜味实在令人难以接受;

[jet] [ðə; ði] ['ɜːli] [dʌtʃ] ['setləz] ['plɑːntɪd][ðə; ði] [tʃaɪvz] [ɪn][ðə; ði] ['pɑːstʃəz] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [kaʊz] [tuː; tə]

yet	**the**	**early**	**Dutch**	**settlers**	**planted**	**the**	**chives**	**in**	**the**	**pastures**	**for**	**the**	**cows**	**to**
然而	这	早期的	荷兰语	定居者	已种植	这	细香葱	在	这	牧场	为了	这	牛	到

[iːt] ,

eat	**,**
吃	,

然而，早期的荷兰移民却在牧场里种植韭菜，供牛吃。

[ˌðeə'baɪ] [ɪm'pɑːtɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði][mɪlk] [ðɪs] [pɪ'kjuːliə(r)]['fleɪvə(r)] .

thereby	**imparting**	**to**	**the**	**milk**	**this**	**peculiar**	**flavor**	**.**
从而	传授	到	这	牛奶	这	奇特	味道	.

从而赋予牛奶这种独特的味道。

['fɪlɪt] [ɒv; əv]['flaʊndə(r)] , ['tɑːtə(r)] [sɔːs] . — [kʌt] [ðə; ði] [fleʃ] [frɒm; frəm][ðə; ði][bəʊn] ['leŋθwaɪz] ,

Fillet	**of**	**Flounder**	**,**	**Tartar**	**Sauce**	**.**	**—**	**Cut**	**the**	**flesh**	**from**	**the**	**bone**	**lengthwise**	**,**
鱼片	的	比目鱼	,	鞑靼	酱	.	—	切	这	肉	从	这	骨	纵向	,

比目鱼柳配塔塔酱——将鱼肉纵向从骨头上剔下，

[ænd; ənd] [ðen] [kʌt] [iːtʃ] [piːs] ['ɪntuː][strɪps][æn; ən] [ɪntʃ] [waɪd] .

and	**then**	**cut**	**each**	**piece**	**into**	**strips**	**an**	**inch**	**wide**	**.**
和	然后	切	每个	片	进入	条状物	一个	英寸	宽的	.

然后将每一块切成一英寸宽的条状。

[dɪp][ðem; ðəm][ɪn]['biːt(ə)n] [eg] .

Dip	**them**	**in**	**beaten**	**egg**	**.**
蘸	他们	在	被打败	蛋	.

将它们蘸上打好的鸡蛋液。

[rəʊl][ðem; ðəm][ɪn]['krækə(r)] - [krʌmz] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɒt][fæt] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] .

Roll	**them**	**in**	**cracker**	**-**	**crumbs**	**,**	**and**	**fry**	**in**	**hot**	**fat**	**enough**	**to**	**cover**	**them**	**.**
卷	他们	在	饼干	-	面包屑	,	和	炒	在	热的	胖的	足够的	到	覆盖	他们	.

将它们裹上饼干屑，然后在足以覆盖它们的热油中炸至金黄。

[ðɪs] [dɪʃ] [ə'pɪəz] [ɒn]['aʊə(r)] [frentʃ] [bɪls] - [ɒv; əv] - [feə(r)][æz; əz] ['fɪlɪt] [diː][səʊl] .

This	**dish**	**appears**	**on**	**our**	**French**	**bills**	**-**	**of**	**-**	**fare**	**as**	**filet**	**de**	**sole**	**.**
这	盘子	出现	在	我们的	法语	账单	-	的	-	票价	作为	菲力牛排	德	唯一	.

这道菜在我们的法式菜单上被称为 filet de sole。

[sɜːv] [wɪð] [sɔːs] [tɑː'tɑː(r)] . -

Serve	**with**	**sauce**	**tartare**	**.**	**75**
服务	和	酱	鞑靼牛肉	.	-

佐以塔塔酱。75

[fraɪd] ['tɒmˌkɒd] . — [ðiːz] ['delɪkət] , [swiːt] - ['fleɪvəd] [pæn] - [fɪʃ] [ɑː(r); ə(r)] [kɔːld] [frɒst] - [fɪʃ] [baɪ]

Fried	**Tomcods**	**.**	**—**	**These**	**delicate**	**,**	**sweet**	**-**	**flavored**	**pan**	**-**	**fish**	**are**	**called**	**frost**	**-**	**fish**	**by**
油煎	汤姆鳕鱼	.	—	这些	精美的	,	甜的	-	调味	平底锅	-	鱼	是	称为	霜	-	鱼	经过

['dilər] ,

dealers	**,**
经销商	,

炸鳕鱼——这种肉质鲜嫩、味道鲜甜的食用鱼被商贩称为"冻鱼"。

[bʌt; bət][ðə; ði] ['fɪʃəmən] [ə'lɒŋ] [ðə; ði] ['hʌdsən] [kɔːl][ðem; ðəm] “ ['tɒmi] .

but	**the**	**fishermen**	**along**	**the**	**Hudson**	**call**	**them**	**“**	**Tommies**	**.**
但	这	渔民	沿着	这	哈德逊	称呼	他们	“	汤米	.

但哈德逊河沿岸的渔民称他们为"汤米"。

” [wɒt'evə(r)] [neɪm] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [nəʊn] [baɪ] , [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [dɪ'lɪʃəs] ['mɔːsel] [wen] [freʃ]

” **Whatever** **name** **they** **are** **known** **by** **,** **they** **are** **delicious** **morsels** **when** **fresh**

” 任何 姓名 他们 是 已知 经过 , 他们 是 可口的 小块 什么时候 新鲜的

[kɔːt] .

caught **.**

捕捉 .

“无论它们叫什么名字，新鲜捕捞的它们都是美味佳肴。”

[kliːn] [ðem; ðəm] [wɪ'ðaʊt] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [hedz] , [draɪ][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['næpkɪn] , [ænd; ənd][sɔːlt]

Clean **them** **without** **removing** **the** **heads** **,** **dry** **them** **in** **a** **napkin** **,** **and** **salt**

干净的 他们 没有 移除 这 头部 , 干燥 他们 在 一个 餐巾 , 和 盐

[ðeə(r)][ɪn'saɪdz] ,

their **insides** **,**

他们的 内部 ,

清洗干净，但不要去掉头部，用餐巾擦干，然后在内部抹上盐。

[dredʒ] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][fraɪ][ðem; ðəm][krɪsp][ɪn][hɒt] ['sməʊkɪŋ] [fæt] .

dredge **them** **with** **a** **little** **flour** **,** **and** **fry** **them** **crisp** **in** **hot** **smoking** **fat** **.**

疏通 他们 和 一个 小的 面粉 , 和 炒 他们 脆 在 热的 吸烟 胖的 .

裹上少许面粉，用滚烫的油炸至酥脆。

[pʊt][ðə; ði] [kliːn] [fɪʃ] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [tɪn] .

Put **the** **clean** **fish** **into** **a** **baking** **-** **tin** **.**

放 这 干净的 鱼 进入 一个 烘烤 - 锡 .

将洗净的鱼放入烤盘中。

['əʊvə(r)] [iːtʃ] [fɪʃ] [pleɪs] [ə; eɪ] [θɪn] [slaɪs][ɒv; əv]['beɪkən] , [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] ,

Over **each** **fish** **place** **a** **thin** **slice** **of** **bacon** **,** **add** **salt** **and** **pepper** **,**

超过 每个 鱼 地方 一个 薄的 片 的 熏肉 , 添加 盐 和 胡椒 ,

在每条鱼上放一片薄薄的培根，撒上盐和胡椒粉。

[ænd; ənd] [beɪk] [ðem; ðəm] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] .

and **bake** **them** **twenty** **minutes** **in** **a** **hot** **oven** **.**

和 烤 他们 二十 分钟 在 一个 热的 烤箱 .

然后在高温烤箱中烘烤二十分钟。

[brɔɪld] [sɔːlt] ['kɒdfɪʃ] . — [kʌt] [hɑːf][ɒv; əv][ə; eɪ] [smɔːl] ['kɒdfɪʃ] ['ɪntuː] ['miːdiəm] - [saɪzd] [skweə(r)] ['piːsɪz]

Broiled **Salt** **Codfish** **.** **—** **Cut** **half** **of** **a** **small** **codfish** **into** **medium** **-** **sized** **square** **pieces**

. — 切 一半 的 一个 小的 鳕鱼 进入 中等的 - 尺寸 正方形 件

; [splɪt][ðem; ðəm][ɪn] [tuː] ,

; **split** **them** **in** **two** **,**

; 分裂 他们 在 二 ,

烤咸鳕鱼——将半条小鳕鱼切成中等大小的方块；再将方块对半切开，

[ænd; ənd] [səʊk] [ðem; ðəm]['əʊvə(r)] [naɪt] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] .

and **soak** **them** **over** **night** **in** **cold** **water** **.**

和 浸泡 他们 超过 夜晚 在 寒冷的 水 .

将它们浸泡在冷水中过夜。

[dreɪn] , [ænd; ənd][draɪ][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['næpkɪn] , [nekst] ['mɔːnɪŋ] .

Drain **,** **and** **dry** **them** **in** **a** **napkin** **,** **next** **morning** **.**

流走 , 和 干燥 他们 在 一个 餐巾 , 下一个 早晨 .

沥干水分，第二天早上用纸巾擦干。

[rʌb] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['bʌtə(r)]['əʊvə(r)] [iːtʃ] [piːs] , [ænd; ənd] [brɔɪl] [ðem; ðəm] .

Rub **a** **little** **butter** **over** **each** **piece** **,** **and** **broil** **them** **.**

擦 一个 小的 黄油 超过 每个 片 , 和 烤 他们 .

在每块肉上抹一点黄油，然后烤制。

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ][hɒt]['plætə(r)] , [ænd; ənd][pɔː(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] .

Place **them** **on** **a** **hot** **platter** **,** **and** **pour** **a** **little** **melted** **butter** **over** **them** **.**

地方 他们 在 一个 热的 拼盘 , 和 倒 一个 小的 融化 黄油 超过 他们 .

将它们放在热盘子上，再淋上少许融化的黄油。

[drɔːn] ['bʌtə(r)][ɪz] ['sʌmtaɪmz] [sɜːvd] [wɪð] [ðɪs] [dɪʃ] .
Drawn butter is sometimes served with this dish .
绘制 黄油 是 有时 服务 和 这 盘子 .

这道菜有时会配上融化的黄油。

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['veri] [smuːð] ['lʊkɪŋ] , [ænd; ənd][hæv; həv][ə; eɪ] ['stɑːtʃi] [ə'pɪərəns] .
It should be very smooth looking , and have a starchy appearance .
它 应该 是 非常 光滑的 寻找 , 和 有 一个 淀粉 外貌 .

它应该看起来非常光滑，并且有淀粉质感。

[dɪ'vaɪd] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ['ɪntuː] ['lɪt(ə)l] [bɔːlz] .
Divide three ounces of butter into little balls .
划分 三 盎司 的 黄油 进入 小的 球 .

将三盎司黄油分成小球。

[dredʒ] [ðem; ðəm] [wɪð] ['flaʊə(r)] .
Dredge them with flour .
疏通 他们 和 面粉 .

裹上面粉。

[pʊt][wʌn] - [fɔːθ] [ɒv; əv][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] , [ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [bɪ'gɪn][tuː; tə][melt] ,
Put one - fourth of them into a saucepan , and when they begin to melt ,
放 一 - 第四 的 他们 进入 一个 平底锅 , 和 什么时候 他们 开始 到 熔化 ,

把其中四分之一放入平底锅中，当它们开始融化时，

[wɪsk] [tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] [kən'sɪstənsi] .
whisk to a smooth consistency .
拂 到 一个 光滑的 一致性 .

搅拌至顺滑。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][mɔː(r)][ɒv; əv][ðə; ði] ['flaʊəd] [bɔːlz] , [ænd; ənd] [wɪsk] ['θʌrəli] [ʌn'tɪl]
Now add one more of the floured balls , and whisk thoroughly until
现在 添加 一 更多的 的 这 撒了面粉 球 , 和 拂 彻底 直到
incorporated76
incorporated76
incorporated76

现在再加入一个裹好面粉的面团，充分搅拌至完全融合。76

[wɪð] [ðə; ði][fɜːst] .
with the first .
和 这 第一的 .

第一个。

[rɪ'piːt] [ðɪs] ['prəʊses] [ʌn'tɪl] [ɔːl][ɑː(r); ə(r)] [juːst] .
Repeat this process until all are used .
重复 这 过程 直到 全部 是 用过的 .

重复此过程，直到所有材料都用完为止。

[wen] [smuːð] [ænd; ənd] [θɪk] , [stɜː(r)][ɪn][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['leмən] - [dʒuːs] , [ænd; ənd] , [ɪf]
When smooth and thick , stir in a teaspoonful of lemon - juice , and , if
什么时候 光滑的 和 厚的 , 搅拌 在 一个 一茶匙 的 柠檬 - 汁 , 和 , 如果
[laɪkt] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .
liked , a little chopped parsley .
喜欢 , 一个 小的 切碎 香菜 .

当酱汁变得顺滑浓稠时，拌入一茶匙柠檬汁，如果喜欢的话，还可以加入少许切碎的欧芹。

[brɔɪld] [sɔːlt] ['mækrəl] . — “ [aɪ][laɪk][sɔːlt] ['mækrəl] , [bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɒt] [ə'griː] [wɪð] [ˌem 'iː] ,
Broiled Salt Mackerel . — “ I like salt mackerel , but it does not agree with me ,
烤制 盐 鲭鱼 . — “ 我 喜欢 盐 鲭鱼 , 但 它 做 不是 同意 和 我 ,

烤咸鲭鱼——“我喜欢咸鲭鱼，但我吃不惯，

" [ɪz][ə; eɪ] [rɪ'mɑːk] ['ɒf(ə)n] [hɜːd] [ɪn] ['nɪəli] [ɔːl] ['klɑːsɪz] [ɒv; əv][sə'saɪəti] .

"	is	a	remark	often	heard	in	nearly	all	classes	of	society	.
"	是	一个	评论	经常	听到	在	几乎	全部	课程	的	社会	.

"这句评论在社会各阶层中都经常听到。"

['meni] [ɪ'mædʒɪn] [ðeɪ] [kæn; kən] [iːt] [kjʊəd] [fɪʃ] [wɪð] [ðə; ði] [seɪm] [dɪ'griː] [ɒv; əv] ['rekləsnəs]

Many	imagine	they	can	eat	cured	fish	with	the	same	degree	of	recklessness
许多	想象	他们	能	吃	治愈	鱼	和	这	相同的	程度	的	鲁莽

[ænd; ənd] [læk] [ɒv; əv] [rɪ'gɑːd] [fɔː(r); fə(r)][ˌdaɪə'tetɪk] [lɔːz] [wɪtʃ] [ðeɪ] ['ɒf(ə)n] [ʃəʊ] [ɪn] ['iːtɪŋ] [mɔː(r)]

and	lack	of	regard	for	dietetic	laws	which	they	often	show	in	eating	more
和	缺少	的	看待	为了	营养学	法律	哪个	他们	经常	展示	在	吃	更多的

[daɪ'dʒestəbl; dɪ'dʒestəbl] [fuːd] .

digestible	food	.
可消化	食物	.

许多人认为，他们可以像吃易消化食物一样，肆无忌惮地食用腌鱼，完全不顾饮食规律。

[ðeɪ] [suːn] [dɪ'skʌvə(r)] , [haʊ'evə(r)] , [ðæt] ['sʌmθɪŋ] [ɪz] ['rædɪkli] [rɒŋ] ; [dʒʌst] [weə(r)] [ðə; ði] [bleɪm]

They	soon	discover	,	however	,	that	something	is	radically	wrong	;	just	where	the	blame
他们	很快	发现	,	然而	,	那	某物	是	根本	错误的	;	只是	在哪里	这	责备

[rests] ,

rests	,
休息	,

然而，他们很快发现事情出了根本性的问题；究竟责任究竟在谁身上，

[ɪz][ə; eɪ]['mætə(r)] [ðeɪ] ['set(ə)l][tuː; tə][ðeə(r)] [əʊn] [ˌsætɪs'fækʃ(ə)n][baɪ] [dɪkl'eəɹɪŋ] [ðæt] [sɔːlt] ['mækrəl]

is	a	matter	they	settle	to	their	own	satisfaction	by	declaring	that	salt	mackerel
是	一个	事情	他们	定居	到	他们的	自己的	满意	经过	声明	那	盐	鲭鱼

[wɒz; wəz][nɒt] [ɪn'tendɪd] [fɔː(r); fə(r)]['sɪvəlaɪzd]['piːp(ə)l] ,

was	not	intended	for	civilized	people	,
曾是	不是	故意的	为了	文明	人们	,

他们自行解决了这个问题，并宣称咸鲭鱼不适合文明人食用。

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][ʌn'eɪb(ə)l][tuː; tə] [iːt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪ'ðaʊt] [ɪk'spɪəriənsɪŋ] [ˌdɪsə'griːəb(ə)l] ['ɑːftə(r)] -

because	they	are	unable	to	eat	it	without	experiencing	disagreeable	after	-
因为	他们	是	无法	到	吃	它	没有	体验	令人不快的	后	-

[ɪ'fekts] .

effects	.
效果	.

因为他们食用后会产生令人不快的后遗症。

[sɔːlt] ['mækrəl] [ɪz] ['riːəli] ['həʊlsəm] [fuːd] , [bʌt; bət] , [laɪk][ɔːl] [kjʊəd] [fuːd] ,

Salt	mackerel	is	really	wholesome	food	,	but	,	like	all	cured	food	,
盐	鲭鱼	是	真的	健康	食物	,	但	,	喜欢	全部	治愈	食物	,

盐渍鲭鱼确实是一种营养丰富的食物，但是，就像所有腌制食品一样，

[ɪz][nɒt][səʊ][daɪ'dʒestəbl; dɪ'dʒestəbl][æz; əz] [wen] [freʃ] :

is	not	so	digestible	as	when	fresh	:
是	不是	所以	可消化	作为	什么时候	新鲜的	:

不如新鲜时那么容易消化：

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['ðeəfɔː(r)] ['nesəsəri] [tuː; tə] [rɪ'stɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː][æz; əz][nɪə(r)][æz; əz]['pɒsəb(ə)l][tuː; tə][ɪts][ə'rɪdʒən(ə)l]

it	is	therefore	necessary	to	restore	it	as	near	as	possible	to	its	original
它	是	所以	必要的	到	恢复	它	作为	靠近	作为	可能的	到	它是	原来的

['freʃnəs] .

freshness	.
新鲜	.

因此，必须尽可能地将其恢复到原有的新鲜状态。

[ðɪs] [ɪz] [dʌn] [baɪ][ə; eɪ] ['θʌrə] ['səʊkɪŋ] [ɪn][ə; eɪ]['lɪbərəl]['kwɒntəti][ɒv; əv] [freʃ] ['wɔːtə(r)] .

This	is	done	by	a	thorough	soaking	in	a	liberal	quantity	of	fresh	water	.
这	是	完毕	经过	一个	彻底	浸泡	在	一个	自由主义	数量	的	新鲜的	水	.

这是通过用大量清水彻底浸泡来实现的。

[ðeə(r)] [ɪz][nəʊ]['deɪndʒə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [fɪʃ] [bɪ'kʌmɪŋ] [tuː] [freʃ] ; [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [dʌz] ,

There	is	no	danger	of	the	fish	becoming	too	fresh	;	if	it	does	,
那里	是	不	危险	的	这	鱼	成为	也	新鲜的	; 如果		它	做	,

鱼不会太新鲜；如果真的太新鲜了，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][æn; ən] ['iːzi] ['mætə(r)][tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː] [freʃ] [sɔːlt] , [wɪtʃ] [ɪz] [mʌtʃ] [mɔː(r)][ək'septəb(ə)l]

it	is	an	easy	matter	to	add	fresh	salt	,	which	is	much	more	acceptable
它	是	一个	简单的	事情	到	添加	新鲜的	盐	,	哪个	是	很多	更多的	可接受

[ðæn; ðən] [kən'denst] [braɪn] .

than	condensed	brine	.
比	浓缩版	盐水	.

添加新鲜盐很容易，这比使用浓缩盐水要好得多。

[ɪn] [sɪ'lektɪŋ] [sɔːlt] ['mækrəl] , [ɪg'zæmɪn][ðem; ðəm] ['keəfəli] .

In	selecting	salt	mackerel	,	examine	them	carefully	.
在	选择	盐	鲭鱼	,	检查	他们	小心	.

挑选盐渍鲭鱼时，要仔细检查。

[ɪf] ['rʌsti] [ɪn] [ə'pɪərəns] [rɪ'dʒekt][ðem; ðəm] , -

If	rusty	in	appearance	reject	them	,	77
如果	生锈的	在	外貌	拒绝	他们	,	-

如果外观生锈，就不要买了，77

“ [fɔː(r); fə(r)] [rʌst] [ɪn] [fɪʃ] , [ɪf] [aɪ][ˌeɪ 'em][nɒt][mɪ'steɪkən] ,

“	for	rust	in	fish	,	if	I	am	not	mistaken	,
“	为了	锈	在	鱼	,	如果	我	是	不是	错误	,

“如果我没记错的话，鱼身上的锈迹……”

[ɪz][æz; əz][bæd][æz; əz] [rʌst] [ɪn] [stiːl] [ɔː(r)] [rʌst] [ɪn]['beɪkən] .

is	as	bad	as	rust	in	steel	or	rust	in	bacon	.
是	作为	坏的	作为	锈	在	钢	或者	锈	在	熏肉	.

就像钢铁生锈或培根生锈一样糟糕。

” [lɑːdʒ] [fɪʃ] [ɑː(r); ə(r)] ['laɪkli] [tuː; tə][biː; bi][pɔː(r); pʊə(r)][ænd; ənd] [kɔːs] ;

”	Large	fish	are	likely	to	be	poor	and	coarse	;
”	大的	鱼	是	可能	到	是	贫穷的	和	粗	;

“体型大的鱼往往肉质差、颗粒粗糙；

[ə; eɪ] ['miːdiəm] - [saɪzd][ɔː(r)][nəʊ] . [ˌtuː'tuː][ɪz][ðə; ði][məʊst]['prɒfɪtəb(ə)l][prə'vaɪdɪd][ðə; ði] [waɪt] [ɔː(r)]

a	medium	-	sized	or	No	.	2	is	the	most	profitable	provided	the	white	or
一个	中等的	-	尺寸	或者	不	.	2	是	这	最多	有利可图	假如	这	白色的	或者

['ʌndə(r)] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz][fæt] .

under	part	of	the	fish	is	fat	.
在下面	部分	的	这	鱼	是	胖的	.

如果鱼的白色或腹部脂肪较多，那么中等大小或 2 号鱼的利润最高。

['ɑːftə(r)] ['səʊkɪŋ] ['θʌrəli] , [rʌb] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['meltɪd] ['bʌtə(r)][ɔː(r)] ['ɒlɪv] - [ɔɪl]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] ,

After	soaking	thoroughly	,	rub	a	little	melted	butter	or	olive	-	oil	over	them	,
后	浸泡	彻底	,	擦	一个	小的	融化	黄油	或者	橄榄	-	油	超过	他们	,

充分浸泡后，在上面涂抹少许融化的黄油或橄榄油。

[ænd; ənd] [brɔɪl] [nɒt] [tuː] [kləʊz] [tuː; tə][ðə; ði]['faɪə(r)] ;

and	broil	not	too	close	to	the	fire	;
和	烤	不是	也	关闭	到	这	火	;

烤的时候不要离火太近；

[duː; də][nɒt] [kʊk] [ðem; ðəm] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][draɪ][ʌp][ɔːl]['mɔɪstʃə(r)] , [æz; əz] [ðeɪ] [wʊd] [ðen] [biː; bi]

do	not	cook	them	enough	to	dry	up	all	moisture	,	as	they	would	then	be
做	不是	厨师	他们	足够的	到	干燥	向上	全部	水分	,	作为	他们	会	然后	是

[ʌn'pælətəb(ə)l] .

unpalatable	.
令人难以接受	.

不要煮到水分完全蒸发，否则就不好吃了。

['ɑ:ftə(r)] ['brɔɪlɪŋ] , [plʌndʒ] [ðem; ðəm]['ɪntu:] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)][fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ]['məʊmənt][tu:; tə] [swel]

After	broiling	,	plunge	them	into	boiling	water	for	a	moment	to	swell
后	烤制	,	暴跌	他们	进入	沸腾	水	为了	一个	片刻	到	膨胀

[ðem; ðəm] ,

them	,
他们	,

烤熟后，立即放入沸水中焯烫片刻，使其膨胀。

— [ðɪs] ['tri:tmənt] [gɪvz] [ðə; ði] [fɪʃ] [ðə; ði] [ə'pɪərəns] [ɒv; əv] ['bi:ɪŋ] [fæt] , — [pleɪs] [ɒn][ə; eɪ][hɒt]

—	this	treatment	gives	the	fish	the	appearance	of	being	fat	,	—	place	on	a	hot
—	这	治疗	给予	这	鱼	这	外貌	的	存在	胖的	,	—	地方	在	一个	热的

[pleɪt] ,

plate	,
盘子	,

——这种处理方法能让鱼看起来很肥美，——放在热板上，

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv]['pepə(r)] , [ænd; ənd]['faɪnəli][ðə; ði][dʒu:s][ɒv; əv]

add	a	little	melted	butter	,	a	dash	of	pepper	,	and	finally	the	juice	of
添加	一个	小的	融化	黄油	,	一个	短跑	的	胡椒	,	和	最后	这	汁	的

[hɑ:f][ə; eɪ]['lemən] .

half	a	lemon	.
一半	一个	柠檬	.

加入少许融化的黄油、少许胡椒粉，最后挤入半个柠檬的汁。

[tu:; tə][ə'vɔɪd][ðə; ði] [ʌn'plezntnəs] [rɪ'fɜ:d] [tu:; tə] , [drɪŋk] [ɔ:l]['lɪkwɪdz][fɜ:st] , [bɪ'fɔ:(r)] ['i:tɪŋ] [ə; eɪ]

To	avoid	the	unpleasantness	referred	to	,	drink	all	liquids	first	,	before	eating	a
到	避免	这	不愉快	指	到	,	喝	全部	液体	第一的	,	前	吃	一个

['maʊθfʊl] [ɒv; əv][ðə; ði] [fɪʃ] ;

mouthful	of	the	fish	;
一口气	的	这	鱼	;

为了避免上述不适，在吃一口鱼之前，先把所有液体都喝完；

['mæstɪkeɪt] [ðə; ði] [fu:d] ['θʌrəli] [ænd; ənd] ['sləʊli] , [ænd; ənd][ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [wɪl] [bi:; bi] [sə'praɪzɪŋ] .

masticate	the	food	thoroughly	and	slowly	,	and	the	result	will	be	surprising	.
咀嚼	这	食物	彻底	和	缓慢地	,	和	这	结果	将要	是	奇怪	.

充分、缓慢地咀嚼食物，结果会让你惊喜。

[ðəʊz] [hu:] [i:t] [sɔ:lt] [fɪʃ] ['ɔ:ltənˌeɪtɪd] [wɪð] ['mauθful] [ɒv; əv]['lɪkwɪd][mʌst; məst][ɪk'spekt][ðə; ði] ['ɔɪli]

Those	who	eat	salt	fish	alternated	with	mouthfuls	of	liquid	must	expect	the	oily
那些	WHO	吃	盐	鱼	交替	和	一口一口	的	液体	必须	预计	这	油腻的

['pɑ:tɪk(ə)lz][tu:; tə][raɪz][ʌp] ,

particles	to	rise	up	,
颗粒	到	上升	向上	,

那些边吃咸鱼边喝液体的人，应该会发现鱼油颗粒会浮到嘴里。

[ænd; ənd] [kri'eɪt] [ə; eɪ][ˌgæstrə'nɒmɪk] [dɪ'stɜ:bəns] .

and	create	a	gastronomic	disturbance	.
和	创造	一个	美食	干扰	.

并引起肠胃紊乱。

[fraɪd] ['pɔ:gi, 'pɔ:dʒi] [wɪð] [sɔ:lt] [pɔ:k] . — [ðə; ði] [mʌtʃ] - [ə'bju:zd] ['pɔ:gi] [ɪz][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði] ['swi:tɪst]

Fried	Porgies	with	Salt	Pork	.	—	The	much	-	abused	porgy	is	one	of	the	sweetest
油煎	鲷鱼	和	盐	猪肉	.	—	这	很多	-	受虐	鲷鱼	是	一	的	这	最甜美的

[ɒv; əv][pæn] - [fɪʃ] .

of	pan	-	fish	.
的	平底锅	-	鱼	.

咸肉炒鲷鱼——鲷鱼虽然经常被人们诟病，但它却是最鲜美的食用鱼之一。

[sɪ'lekt] [fɔ:(r)] [gʊd] - [saɪzd]['pɔ:gi, 'pɔ:dʒi] , [ænd; ənd] [kli:n] [ðem; ðəm] , [bʌt; bət][du:; də][nɒt] [rɪ'mu:v]
Select **four** **good** **-** **sized** **porgies** **,** **and** **clean** **them** **,** **but** **do** **not** **remove**
选择 四 好的 - 尺寸 鲫鱼 , 和 干净的 他们 , 但 做 不是 消除
[ðə; ði] [hedz] .
the **heads** **.**
这 头部 .

挑选四条大小合适的鲷鱼，清洗干净，但不要去掉鱼头。

[kʌt] ['ɪntu:] [smɔ:l] [daɪs][ə; eɪ]['kwɔ:tə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv][fæt][sɔ:lt] [pɔ:k] ,
Cut **into** **small** **dice** **a** **quarter** **of** **a** **pound** **of** **fat** **salt** **pork** **,**
切 进入 小的 骰子 一个 四分之一 的 一个 磅 的 胖的 盐 猪肉 ,

将四分之一磅肥咸猪肉切成小丁，

[fraɪ] [aʊt] [ðə; ði][fæt] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['veri] [hɒt][fraɪ][ðə; ði] [fɪʃ] [ɪn][ˌaɪ 'ti:] .
fry **out** **the** **fat** **,** **and** **when** **it** **is** **very** **hot** **fry** **the** **fish** **in** **it** **.**
炒 出去 这 胖的 , 和 什么时候 它 是 非常 热的 炒 这 鱼 在 它 .

把油脂炒出来，等油很热的时候，把鱼放进去煎。

[waɪl] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] ['kʊkɪŋ] , [brɔɪl] four78
While **they** **are** **cooking** **,** **broil** **four78**
尽管 他们 是 烹饪 , 烤 four78

在烹饪的同时，烤制四78

[smɔ:l] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv][ðə; ði] [pɔ:k] , [ænd; ənd] [sɜ:v] [baɪ] ['pleɪsɪŋ] [ðem; ðəm][ɒn][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði]
small **thin** **slices** **of** **the** **pork** **,** **and** **serve** **by** **placing** **them** **on** **top** **of** **the**
小的 薄的 切片 的 这 猪肉 , 和 服务 经过 放置 他们 在 顶部 的 这
[fɪʃ] .
fish **.**
鱼 .

将猪肉切成薄片，放在鱼肉上即可食用。

[pɔ:k] [gɪvz] [ə; eɪ][mɔ:(r)] ['delɪkət] ['fleɪvə(r)][tu:; tə][ðə; ði] [fɪʃ] [ðæn; ðən]['beɪkən] .
Pork **gives** **a** **more** **delicate** **flavor** **to** **the** **fish** **than** **bacon** **.**
猪肉 给予 一个 更多的 精美的 味道 到 这 鱼 比 熏肉 .

与培根相比，猪肉能给鱼肉带来更细腻的风味。

[fɪʃ] ['kɜ:ri:z] . — [kəʊld] [bɔɪld] [ɔ:(r)] [beɪkt] [fɪʃ] [ɪz] ['sɪmpli] [ə; eɪ] ['lʌkʃəri] [wen] [wɔ:m] [ʌp][ɪn][ə; eɪ]
Fish **Curries** **.** **—** **Cold** **boiled** **or** **baked** **fish** **is** **simply** **a** **luxury** **when** **warmed** **up** **in** **a**
鱼 咖喱 . — 寒冷的 煮沸 或者 烘焙 鱼 是 简单地 一个 奢华 什么时候 温暖 向上 在 一个
[dɪ'lɪʃəs] ['kʌri] [sɔ:s] .
delicious **curry** **sauce** **.**
可口的 咖喱 酱 .

鱼咖喱——冷煮或烤制的鱼，如果淋上美味的咖喱酱汁加热，简直就是一种享受。

[ðɪs] [dɪʃ] [meɪ] [bi:; bi] [sɜ:vd] [æt; ət] ['brekfəst] [ɔ:(r)] ['lʌntʃən] .
This **dish** **may** **be** **served** **at** **breakfast** **or** **luncheon** **.**
这 盘子 可能 是 服务 在 早餐 或者 午餐 .

这道菜可以作为早餐或午餐食用。

[ə'mɛrɪkənz] [ɑ:(r); ə(r)][fɑ:st] ['lɜ:nɪŋ] [ðə; ði] ['ju:sflnəs] [ɒv; əv] ['kʌri] - ['paʊdər] ; [æz; əz] [jet] [ðeɪ]
Americans **are** **fast** **learning** **the** **usefulness** **of** **curry** **-** **powders** **;** **as** **yet** **they**
美国人 是 快速地 学习 这 用处 的 咖喱 - 粉末 ; 作为 然而 他们
[dɪ'mɑ:nd][ə; eɪ][maɪld] [fɔ:m] [ɒv; əv] ['kʌri] ,
demand **a** **mild** **form** **of** **curry** **,**
要求 一个 温和的 形式 的 咖喱 ,

美国人正在迅速认识到咖喱粉的用途；但目前他们仍然偏爱口味清淡的咖喱。

[ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)][ɪz] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ðɪ] [sɔːs] [tuː; tə][təʊn] [daʊn] [ðə; ðɪ]['pʌndʒənsɪ][ɒv; əv]

and	a	little	flour	is	added	to	the	sauce	to	tone	down	the	pungency	of
和	一个	小的	面粉	是	额外	到	这	酱	到	语气	向下	这	辛辣味	的

[ðə; ðɪ] ['kʌrɪ] .

the	curry	.
这	咖喱	.

在酱汁中加入少许面粉，以减轻咖喱的辛辣味。

[ə; eɪ][pleɪn] [fɪʃ] ['kʌri] . — [fraɪ][æn; ən]['ʌnjən] [kwaɪt] [braʊn] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['bʌtə(r)][ɔː(r)][ɔɪl] ,

A	Plain	Fish	Curry	.	—	Fry	an	onion	quite	brown	in	a	little	butter	or	oil	,
一个	清楚的	鱼	咖喱	.	—	炒	一个	洋葱	相当	棕色的	在	一个	小的	黄油	或者	油	,

简易鱼咖喱——用少许黄油或油将洋葱炒至棕色，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kʌri] - ['paʊdə(r)][ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)] .

add	a	teaspoonful	of	curry	-	powder	and	half	a	pint	of	hot	water	.
添加	一个	一茶匙	的	咖喱	-	粉末	和	一半	一个	品脱	的	热的	水	.

加入一茶匙咖喱粉和半品脱热水。

[dɪ'zɒlv] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld]['wɔːtə(r)] ;

Dissolve	a	teaspoonful	of	flour	in	a	little	cold	water	;
溶解	一个	一茶匙	的	面粉	在	一个	小的	寒冷的	水	;

将一茶匙面粉溶于少量冷水中；

[wen] [friː] [frɒm; frəm] [lʌmps] [ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ðɪ] [sɔːs] , [ðen] [streɪn] ; [dɪ'vaɪd][ðə; ðɪ][kəʊld]

when	free	from	lumps	add	it	to	the	sauce	,	then	strain	;	divide	the	cold
什么时候	自由的	从	肿块	添加	它	到	这	酱	,	然后	拉紧	;	划分	这	寒冷的

[fɪʃ] ['ɪntuː] [fleɪks] ,

fish	into	flakes	,
鱼	进入	薄片	,

无结块后将其加入酱汁中，然后过滤；将冷鱼切成片状，

[ænd; ənd] [wɔːm] [ˌaɪ 'tiː][ʌp][ɪn][ðə; ðɪ] [sɔːs] .

and	warm	it	up	in	the	sauce	.
和	温暖的	它	向上	在	这	酱	.

然后把它在酱汁里加热。

['kʌri] [ɒv; əv] ['skɔləps] . — [wɒʃ] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['skɔləps] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [dreɪn] , [pʊt][ðem; ðəm]

Curry	of	Scallops	.	—	Wash	a	quart	of	scallops	in	cold	water	,	drain	,	put	them
咖喱	的	扇贝	.	—	洗	一个	夸脱	的	扇贝	在	寒冷的	水	,	流走	,	放	他们

[ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] ,

in	a	saucepan	,
在	一个	平底锅	,

扇贝咖喱——将一夸脱扇贝用冷水洗净，沥干水分，放入平底锅中，

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm] ['sɪmə(r)] ['dʒentli][wʌn]['aʊə(r)] .

and	let	them	simmer	gently	one	hour	.
和	让	他们	煨	轻轻地	一	小时	.

用小火慢炖一小时。

[blɑːntʃ] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [swiːt] ['ɑːməndz] , [rɪ'muːv] [hʌsks] , [ænd; ənd][fraɪ][ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] ;

Blanch	two	ounces	of	sweet	almonds	,	remove	husks	,	and	fry	a	delicate	brown	;
布兰奇	二	盎司	的	甜的	杏仁	,	消除	谷壳	,	和	炒	一个	精美的	棕色的	;

将两盎司甜杏仁焯水，去壳，炸至金黄色；

[dreɪn][frɒm; frəm][ðə; ðɪ][hɒt]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [paʊnd][tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] [wɪð] [ə; eɪ][kləʊv][ɒv; əv]['gɑːlɪk]

drain	from	the	hot	butter	,	and	pound	to	a	paste	with	a	clove	of	garlic
流走	从	这	热的	黄油	,	和	磅	到	一个	粘贴	和	一个	丁香	的	蒜

,

,

,

将热黄油沥干，与一瓣蒜一起捣成蒜泥。

[ðə; ði]['greɪtɪd][raɪnd][ɒv; əv][ə; eɪ]['lemən] .

the	grated	rind	of	a	lemon	.
这	磨碎的	果皮	的	一个	柠檬	.

柠檬皮屑。

[mɪks] [tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['kʌri] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [sɔːs] , [ænd; ənd][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,

Mix	two	teaspoonfuls	of	curry	,	a	little	sauce	,	and	an	ounce	of	butter	,
混合	二	茶匙	的	咖喱	,	一个	小的	酱	,	和	一个	盎司	的	黄油	,

将两茶匙咖喱粉、少许酱汁和一盎司黄油混合在一起。

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði]['fraɪɪŋ] - [pæn] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][wʌn][hɑːf] - [paɪnt][ɒv; əv][ðə; ði]['skɒləp]

put	it	in	the	frying	-	pan	,	and	add	gradually	one	half	-	pint	of	the	scallop
放	它	在	这	煎炸	-	平底锅	,	和	添加	逐步地	一	一半	-	品脱	的	这	扇贝

[brɒθ] [ænd; ənd] the79

broth	and	the79
肉汤	和	the79

把它放入煎锅中，然后逐渐加入半品脱扇贝汤和79

['ɑːmənd] [peɪst] .

almond	paste	.
杏仁	粘贴	.

杏仁酱。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][hɒt] [mɪlk] ; ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['lɪkwɪd][ɪz] [rɪ'djuːst] [wʌn] - [θɜːd] ,

Now	add	a	pint	of	hot	milk	;	simmer	until	the	liquid	is	reduced	one	-	third	,
现在	添加	一个	品脱	的	热的	牛奶	;	煨	直到	这	液体	是	减少	一	-	第三	,

现在加入一品脱热牛奶；小火慢炖至液体减少三分之一，

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['skɔləps] , [ænd; ənd] [sɜːv] .

add	the	scallops	,	and	serve	.
添加	这	扇贝	,	和	服务	.

加入扇贝，即可享用。

['kʌri] [ɒv; əv] ['kreɪfɪʃ] . — [ðiːz] [meɪ] [biː; bi] ['pɜːrtʃəst] [baɪ][ðə; ði] [kwɔːt] [æt; ət][ɔːl] ['siːz(ə)nz] .

Curry	of	Crayfish	.	—	These	may	be	purchased	by	the	quart	at	all	seasons	.
咖喱	的	小龙虾	.	—	这些	可能	是	购买	经过	这	夸脱	在	全部	季节	.

小龙虾咖喱——一年四季均可按夸脱购买。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ɔːl'redi] [bɔɪld] .

They	are	already	boiled	.
他们	是	已经	煮沸	.

它们已经煮熟了。

[prɪ'peə(r)][ðə; ði] ['kʌri] [sɔːs] [æz; əz] [ə'bʌv] [dɪ'skraɪbd] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['kreɪfɪʃ] , [ænd; ənd] [sɜːv]

Prepare	the	curry	sauce	as	above	described	,	add	the	crayfish	,	and	serve
准备	这	咖喱	酱	作为	多于	描述	,	添加	这	小龙虾	,	和	服务

[wɪð] [raɪs] ;

with	rice	;
和	米	;

按照上述方法准备咖喱酱，加入小龙虾，与米饭一起食用；

['əʊvə(r)][ɔːl] [skwiːz] [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ə; eɪ] [swiːt] ['ɒrɪndʒ] .

over	all	squeeze	the	juice	of	a	sweet	orange	.
超过	全部	挤	这	汁	的	一个	甜的	橙子	.

挤干甜橙的汁。

['kʌri] [ɒv; əv] [iːlz] , [wɪð] [raɪs] . — [kʌt] ['ɪntuː] [tuː] - [ɪntʃ] ['piːsɪz] [wʌn] ['miːdiəm] - [saɪzd] [iːl] [ɔː(r)] [tuː]

Curry	of	Eels	,	with	Rice	.	—	Cut	into	two	-	inch	pieces	one	medium	-	sized	eel	or	two
咖喱	的	鳗鱼	,	和	米	.	—	切	进入	二	-	英寸	件	一	中等的	-	尺寸	鳗鱼	或者	二

[smɔːl] [wʌnz] ;

small	ones	;
小的	一个	;

鳗鱼咖喱饭——将一条中等大小的鳗鱼或两条小鳗鱼切成两英寸长的段；

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['sɔ:spən] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] ; [ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔ:lt] ,

put	them	in	a	saucepan	,	and	cover	with	boiling	water	;	add	a	little	salt	,
放	他们	在	一个	平底锅	,	和	覆盖	和	沸腾	水	;	添加	一个	小的	盐	,

将它们放入平底锅中，倒入沸水没过食材；加入少许盐。

[ə; eɪ] [pi:s] [ɒv; əv]['lemən] - [pi:l] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪblˌspu:nfʊl] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] ; [bɔɪl] ['sləʊli] [wʌn]

a	piece	of	lemon	-	peel	,	and	a	tablespoonful	of	vinegar	;	boil	slowly	one
一个	片	的	柠檬	-	果皮	,	和	一个	一汤匙	的	醋	;	熬	缓慢地	一

['aʊə(r)] , [ænd; ənd][dreɪn] .

hour	,	and	drain	.
小时	,	和	流走	.

一片柠檬皮，一汤匙醋；慢煮一小时，沥干水分。

[kʌt] [ʌp][ə; eɪ] [smɔ:l] ['ʌnjən] , [ænd; ənd][fraɪ][ˌaɪ 'ti:] [braʊn] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['bʌtə(r)] ;

Cut	up	a	small	onion	,	and	fry	it	brown	in	a	little	butter	;
切	向上	一个	小的	洋葱	,	和	炒	它	棕色的	在	一个	小的	黄油	;

将一个小洋葱切碎，用少许黄油煎至棕色；

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][ðə; ði]['wɔ:tə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [fɪʃ] [wɒz; wəz] [bɔɪld] ,

add	a	pint	of	the	water	in	which	the	fish	was	boiled	,
添加	一个	品脱	的	这	水	在	哪个	这	鱼	曾是	煮沸	,

加入一品脱煮鱼的水。

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv]['wɔ:lnʌt]['kætsəp; 'kætsʌp] .

and	a	teaspoonful	of	walnut	catsup	.
和	一个	一茶匙	的	核桃	番茄酱	.

再加一茶匙核桃番茄酱。

[mɪks][tə'geðə(r)][ə; eɪ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔ:tə(r)] , [rʌb][ˌaɪ 'ti:]

Mix	together	a	teaspoonful	of	flour	with	a	gill	of	cold	water	,	rub	it
混合	一起	一个	一茶匙	的	面粉	和	一个	鳃	的	寒冷的	水	,	擦	它

[smu:ð] ,

smooth	,
光滑的	,

将一茶匙面粉与一吉尔冷水混合，揉搓至光滑。

[ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv][draɪ] ['kʌri] - ['paʊdə(r)] .

and	add	a	teaspoonful	of	dry	curry	-	powder	.
和	添加	一个	一茶匙	的	干燥	咖喱	-	粉末	.

加入一茶匙干咖喱粉。

[mɪks] , [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ˌaɪ 'ti:][tu:; tə][ðə; ði][pæn] , [streɪn] , [ænd; ənd] [rɪ'tɜ:n] [tu:; tə][ðə; ði][pæn] ;

Mix	,	and	add	it	to	the	pan	,	strain	,	and	return	to	the	pan	;
混合	,	和	添加	它	到	这	平底锅	,	拉紧	,	和	返回	到	这	平底锅	;

混合均匀，倒入锅中，过滤后再倒回锅中；

[ðen] [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] [i:lz] ; ['sɪmə(r)] [ˌfɪf'ti:n] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [sɜ:v] [sə'raʊndɪd] [baɪ][ə; eɪ]['bɔ:də(r)]

then	add	the	eels	;	simmer	fifteen	minutes	,	and	serve	surrounded	by	a	border
然后	添加	这	鳗鱼	;	煨	十五	分钟	,	和	服务	包围	经过	一个	边界

[ɒv; əv] [bɔɪld] [raɪs] .

of	boiled	rice	.
的	煮沸	米	.

然后加入鳗鱼；炖煮十五分钟，盛出后周围放上一圈米饭即可。

['kʌri] [ɒv; əv] [ʃæd] [rəʊ] . — [fraɪ][hɑ:f][æn; ən]['ʌnjən] ['veri] [braʊn] [ɪn][ə; eɪ] ['hi:pɪŋ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv]

Curry	of	Shad	Roe	.	—	Fry	half	an	onion	very	brown	in	a	heaping	teaspoonful	of
咖喱	的	沙德	鱼子	.	—	炒	一半	一个	洋葱	非常	棕色的	在	一个	堆积	一茶匙	的

['drɪpɪŋ] ;

dripping	;
滴落	;

鲥鱼籽咖喱——用一满茶匙的鱼油将半个洋葱炒至焦褐色；

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kʌri] - ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] ['moʊmənts] ['leɪtə(r)][ˌeɪ diː ˈdiː]
add a **teaspoonful** **of** **curry** - **powder** , **and** a **few** **moments** **later** **add**
添加 一个 一茶匙 的 咖喱 - 粉末 , 和 一个 很少 时刻 之后 添加
[ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ; simmer80
a **gill** **of** **hot** **water** ; **simmer80**
一个 鳃 的 热的 水 ; simmer80

加入一茶匙咖喱粉，片刻后加入一升热水；小火慢炖80分钟。

[faɪv] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] .
five **minutes** , **and** **add** **a** **teaspoonful** **of** **flour** **dissolved** **in** **a** **little** **water** .
五 分钟 , 和 添加 一个 一茶匙 的 面粉 溶解 在 一个 小的 水 .

五分钟后，加入一茶匙溶于少量水中的面粉。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] , [streɪn] .
When **it** **begins** **to** **thicken** , **strain** .
什么时候 它 开始 到 加厚 , 拉紧 .

当它开始变稠时，过滤。

[waɪl] [prɪ'peərɪŋ] [ðə; ði] [sɔːs] , [bɔɪl] [tuː] [rəʊz][ɪn]['wɔːtə(r)] [wel] ['sɔːltɪd] .
While **preparing** **the** **sauce** , **boil** **two** **roes** **in** **water** **well** **salted** .
尽管 准备 这 酱 , 熬 二 鱼子 在 水 出色地 咸的 .

准备酱汁时，将两颗鱼子放入加了大量盐的水中煮沸。

[wen] [dʌn] , [pleɪs] [ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ][hɒt]['plætə(r)] , [ænd; ənd][pɔː(r)][ðə; ði] [sɔːs] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm] .
When **done** , **place** **them** **on** **a** **hot** **platter** , **and** **pour** **the** **sauce** **over** **them** .
什么时候 完毕 , 地方 他们 在 一个 热的 拼盘 , 和 倒 这 酱 超过 他们 .

做好后，将它们放在热盘子上，然后淋上酱汁。

['kʌri] [ɒv; əv] [frɒgz] - [legz] . — [ðɪs] [ɪz][æn; ən] ['eksələnt] [dɪʃ] .
Curry **of** **Frogs** ' **Legs** . — **This** **is** **an** **excellent** **dish** .
咖喱 的 青蛙 - 腿 . — 这 是 一个 出色的 盘子 .

咖喱蛙腿——这是一道非常美味的菜肴。

[wɒʃ] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [frɒgz] - [legz] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] ;
Wash **one** **pound** **of** **frogs** ' **legs** **in** **cold** **water** ;
洗 一 磅 的 青蛙 - 腿 在 寒冷的 水 ;

将一磅蛙腿用冷水洗净；

[braʊn] [wʌn] - [fɔːθ] [ɒv; əv][æn; ən] ['ʌnjən] [ɪn] [ɔɪl] [ɔː(r)]['bʌtə(r)] ;
brown **one** - **fourth** **of** **an** **onion** **in** **oil** **or** **butter** ;
棕色的 一 - 第四 的 一个 洋葱 在 油 或者 黄油 ;

将四分之一的洋葱用油或黄油炒至棕色；

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kʌri] [ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)] ; [pɔː(r)] [ðɪs] [ɪn][ə; eɪ]
add **a** **teaspoonful** **of** **curry** **and** **a** **pint** **of** **hot** **water** ; **pour** **this** **in** **a**
添加 一个 一茶匙 的 咖喱 和 一个 品脱 的 热的 水 ; 倒 这 在 一个
['sɔːspən] ,
saucepan ,
平底锅 ,

加入一茶匙咖喱粉和一品脱热水；将混合物倒入平底锅中，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][frɒgz] ; ['sɪmə(r)] [æn; ən]['aʊə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] , [ænd; ənd][dreɪn] .
and **add** **the** **frogs** ; **simmer** **an** **hour** **and** **a** **half** , **and** **drain** .
和 添加 这 青蛙 ; 煨 一个 小时 和 一个 一半 , 和 流走 .

加入青蛙；炖煮一个半小时，沥干水分。

[mɪks][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv][raɪs] - ['flaʊə(r)][ænd; ənd] ['kʌri] [tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] , [wɪð] [ðə; ði]
Mix **a** **teaspoonful** **each** **of** **rice** - **flour** **and** **curry** **to** **a** **paste** , **with** **the**
混合 一个 一茶匙 每个 的 米 - 面粉 和 咖喱 到 一个 粘贴 , 和 这
[brɒθ] ;
broth ;
肉汤 ;

将一茶匙米粉和一茶匙咖喱粉与肉汤混合成糊状；

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] , [ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] .

add	salt	to	taste	,	and	half	a	pint	of	milk	.
添加	盐	到	品尝	,	和	一半	一个	品脱	的	牛奶	.

根据口味加盐，再加入半品脱牛奶。

[pleɪs] [ɒn][ðə; ðɪ][reɪndʒ] , [ænd; ənd] [wen] [hɒt][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ][frɒgz] .

Place	on	the	range	,	and	when	hot	add	the	frogs	.
地方	在	这	范围	,	和	什么时候	热的	添加	这	青蛙	.

放在炉灶上，炉灶热了之后放入青蛙。

[blɑːntʃ] [tuː] ['dʌz(ə)n] [swiːt] ['ɑːməndz] ; [rʌb] [ɒf] [ðə; ðɪ] [skɪnz] , [splɪt][ðem; ðəm] ,

Blanch	two	dozen	sweet	almonds	;	rub	off	the	skins	,	split	them	,
布兰奇	二	打	甜的	杏仁	;	擦	离开	这	皮肤	,	分裂	他们	,

将两打甜杏仁焯水；搓掉外皮，掰开，

[ænd; ənd] [tɒs] [ðem; ðəm][ə'baʊt][ɪn][hɒt]['bʌtə(r)] ; ['siːz(ə)n] [wɪð] ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] ;

and	toss	them	about	in	hot	butter	;	season	with	pepper	and	salt	;
和	折腾	他们	关于	在	热的	黄油	;	季节	和	胡椒	和	盐	;

将它们放入热黄油中翻炒；用胡椒粉和盐调味；

[wen] [dʌn] [skwiːz] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['lemən] - [dʒuːs]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] ,

when	done	squeeze	a	little	lemon	-	juice	over	them	,
什么时候	完毕	挤	一个	小的	柠檬	-	汁	超过	他们	,

完成后挤上少许柠檬汁。

[ænd; ənd][send][tuː; tə]['teɪb(ə)l][ɒn] ['seprət] [dɪʃ] [wɪð] [ðə; ðɪ] ['kʌri] .

and	send	to	table	on	separate	dish	with	the	curry	.
和	发送	到	桌子	在	分离	盘子	和	这	咖喱	.

然后与咖喱一起盛放在单独的盘子里上桌。

[brɔɪld] ['wiːkˌfɪʃ] . — [wen] ['freʃli] [kɔːt] , [ðɪs] [ɪz][æn; ən] ['eksələnt] [fɪʃ] [ænd; ənd] [wel] ['fleɪvəd]

Broiled	Weakfish	.	—	When	freshly	caught	,	this	is	an	excellent	fish	and	well	flavored
烤制	弱鱼	.	—	什么时候	新鲜的	捕捉	,	这	是	一个	出色的	鱼	和	出色地	调味

;
;
;

烤弱鱼——新鲜捕捞的弱鱼味道鲜美，是一种上等的鱼；

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː]['luːzɪz][ɪts]['fleɪvə(r)] [wen] [kept][ɒn][aɪs][mɔː(r)][ðæn; ðən][ə; eɪ][deɪ] ,

but	it	loses	its	flavor	when	kept	on	ice	more	than	a	day	,
但	它	失败	它是	味道	什么时候	保留	在	冰	更多的	比	一个	天	,

但如果放在冰上超过一天，就会失去风味。

[ænd; ənd][ðə; ðɪ] [fleʃ] [bɪ'kʌmz] [spɒft] [ænd; ənd]['spʌndʒi] .

and	the	flesh	becomes	soft	and	spongy	.
和	这	肉	变成	柔软的	和	海绵状的	.

肉质变得柔软而有弹性。

[ɪn]['kʌlə(r)][ðə; ðɪ] ['wiːkˌfɪʃ] [ɪz][ɒv; əv][ə; eɪ] ['bluːɪʃ] - [greɪ] , [wɪð] [feɪnt] ['spekld] [bæk] [ænd; ənd][saɪdz] ,

In	color	the	weakfish	is	of	a	bluish	-	gray	,	with	faint	speckled	back	and	sides	,
在	颜色	这	弱鱼	是	的	一个	蓝蓝色	-	灰色的	,	和	头晕的	斑驳的	后退	和	侧面	,

弱鱼体色呈蓝灰色，背部和侧面有淡淡的斑点。

['beli] [waɪt] , [ðə; ðɪ][fɪnz] ['jeləʊ] .

belly	white	,	the	fins	yellow	.
腹部	白色的	,	这	鳍	黄色的	.

腹部白色，鳍黄色。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɪn]['siːz(ə)n][frɒm; frəm][meɪ][tuː; tə] Octo81

It	is	in	season	from	May	to	Octo81
它	是	在	季节	从	可能	到	Octo81

它的季节是5月到10月。

[bə:] , [ænd; ənd][ɪz][best] - ['fleɪvəd] [ɪn][ðə; ði]['leɪtɪst] [tu:] [mʌnθs] [ɒv; əv][ðæt] [taɪm] .

ber	,	and	is	best	-	flavored	in	the	latest	two	months	of	that	time	.
ber	,	和	是	最好的	-	调味	在	这	最新的	二	几个月	的	那	时间	.

ber，且在最后两个月内味道最佳。

[sɪ'lekt] [ə; eɪ] ['mi:diəm] - [saɪzd] [fɪʃ] [fɔ:(r); fə(r)] ['brɔɪlɪŋ] ; [si:] [ðæt] [ðə; ði] [fleʃ] [ɪz][fɜ:m] , [ðə; ði] [aɪz] [braɪt] ,

Select	a	medium	-	sized	fish	for	broiling	;	see	that	the	flesh	is	firm	,	the	eyes	bright	,
选择	一个	中等的	-	尺寸	鱼	为了	烤制	;	看	那	这	肉	是	公司	,	这	眼睛	明亮的	,

选择一条中等大小的鱼进行烤制；确保鱼肉紧实，眼睛明亮。

[ænd; ənd][ðə; ði] [gɪlz] [ə; eɪ] [braɪt] [red] , [ænd; ənd] [fri:] [frɒm; frəm][ə; eɪ][spft] , ['flæbi] [ə'pɪərəns] .

and	the	gills	a	bright	red	,	and	free	from	a	soft	,	flabby	appearance	.
和	这	鳃	一个	明亮的	红色的	,	和	自由的	从	一个	柔软的	,	松弛	外貌	.

鳃呈鲜红色，没有柔软松弛的外观。

[pleɪs] [ðə; ði] [wel] - [kli:nd] [həʊl] [fɪʃ] [ɒn][ðə; ði]['teɪb(ə)l][ɔ:(r)] [fɪʃ] - [bɔ:d] , [bæk] [tə'wɔ:dz] [ju:; jʊ] ;

Place	the	well	-	cleaned	whole	fish	on	the	table	or	fish	-	board	,	back	towards	you	;
地方	这	出色地	-	已清洗	所有的	鱼	在	这	桌子	或者	鱼	-	木板	,	后退	向	你	;

将清洗干净的整条鱼放在桌子或鱼板上，鱼背朝向自己；

[meɪk] [æn; ən][ɪn'sɪʒ(ə)n][kləʊz][tu:; tə][ðə; ði] [hed] , [daʊn] [tu:; tə][ðə; ði][bəʊn] ;

make	an	incision	close	to	the	head	,	down	to	the	bone	;
制作	一个	切口	关闭	到	这	头	,	向下	到	这	骨	;

在靠近头部的位置切开切口，直至骨头；

[həʊld][ðə; ði] [hed] ['fɜ:mli] [wɪð] [ðə; ði][left][hænd] , [ænd; ənd][kʌt][ðə; ði] [fɪʃ] [ɪn] [tu:] ['leŋθwaɪz] ,

hold	the	head	firmly	with	the	left	hand	,	and	cut	the	fish	in	two	lengthwise	,
抓住	这	头	牢牢	和	这	左边	手	,	和	切	这	鱼	在	二	纵向	,

左手牢牢抓住鱼头，将鱼纵向切成两半。

['ki:pɪŋ] [ðə; ði] [naɪf] [kləʊz][tu:; tə][ðə; ði][bəʊn][ðə; ði] [həʊl] [leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv][ðə; ði] [fɪʃ] ; [rɪ'mu:v] [ðə; ði][bəʊn] .

keeping	the	knife	close	to	the	bone	the	whole	length	of	the	fish	;	remove	the	bone	.
保持	这	刀	关闭	到	这	骨	这	所有的	长度	的	这	鱼	;	消除	这	骨	.

刀刃要紧贴鱼骨，沿着鱼身纵向剔除鱼骨。

([ðə; ði][bəʊn][ænd; ənd] [hed] [meɪ][bi:; bi] [bɔɪld] [ə; eɪ][fju:] ['aʊəz] , ['si:z(ə)nd] ,

(	The	bone	and	head	may	be	boiled	a	few	hours	,	seasoned	,
(	这	骨	和	头	可能	是	煮沸	一个	很少	小时	,	经验丰富的	,

（骨头和头可以煮几个小时，加调料，

[ænd; ənd][ðə; ði] [brɒθ] [ju:st][ɪn][fɑ:st] - [deɪ] [su:ps] .)

and	the	broth	used	in	fast	-	day	soups	.	)
和	这	肉汤	用过的	在	快速地	-	天	汤	.	)

以及斋戒日汤中使用的肉汤。）

[kʌt] [i:tʃ] [pi:s] [ɒv; əv] [fɪʃ] [ɪn] [tu:] , ['krɒswaɪz] ; [rʌb][ɒn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [swi:t] [ɔɪl][ɔ:(r)] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ;

Cut	each	piece	of	fish	in	two	,	crosswise	;	rub	on	a	little	sweet	oil	or	melted	butter	;
切	每个	片	的	鱼	在	二	,	横向	;	擦	在	一个	小的	甜的	油	或者	融化	黄油	;

将每块鱼横向切成两半；涂上少许甜油或融化的黄油；

[brɔɪl][ðə; ði]['aʊtə(r)][saɪd][fɜ:st] , [ðen] [ðə; ði]['ɪnə(r)][saɪd] ,

broil	the	outer	side	first	,	then	the	inner	side	,
烤	这	外	边	第一的	,	然后	这	内	边	,

先烤外侧，再烤内侧。

[ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ðɪs] [saɪd] ['ʌpwədz] [ɒn][ðə; ði][hɒt] [dɪʃ] ;
and **serve** **with** **this** **side** **upwards** **on** **the** **hot** **dish** **;**
和 服务 和 这 边 向上 在 这 热的 盘子 ;

将这一面朝上放在热盘中上桌;

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [fɪʃ] [wel] - [meɪd] [drɔːn] ['bʌtə(r)] ([wɪtʃ] [siː]) .
pour **over** **the** **fish** **well** **-** **made** **drawn** **butter** **(** **which** **see** **)** **.**
倒 超过 这 鱼 出色地 - 制成 绘制 黄油 (哪个 看) .

将制作精良的融化黄油（见图）淋在鱼上。

[beɪkt] ['waɪtˌfɪʃ] , [bɔː'dəʊ] [sɔːs] . — [kliːn] [ænd; ənd] [stʌf] [ðə; ði] [fɪʃ] .
Baked **Whitefish** **,** **Bordeaux** **Sauce** **.** **—** **Clean** **and** **stuff** **the** **fish** **.**
烘焙 白鱼 , 波尔多 酱 . — 干净的 和 东西 这 鱼 .

烤白鱼配波尔多酱汁——将鱼清洗干净并填馅。

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [pæn] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪbərəl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
Put **it** **in** **a** **baking** **-** **pan** **,** **and** **add** **a** **liberal** **quantity** **of** **butter** **,**
放 它 在 一个 烘烤 - 平底锅 , 和 添加 一个 自由主义 数量 的 黄油 ,
['priːviəsli] [rəʊld] [ɪn]['flaʊə(r)] ,
previously **rolled** **in** **flour** **,**
之前 滚动 在 面粉 ,

把它放入烤盘中，加入大量事先裹上面粉的黄油，

[tuː; tə][ðə; ði] [fɪʃ] .
to **the** **fish** **.**
到 这 鱼 .

对鱼来说。

[pʊt][ɪn][ðə; ði][pæn][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['klærət] , [ænd; ənd] [beɪk] [fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)] .
Put **in** **the** **pan** **half** **a** **pint** **of** **claret** **,** **and** **bake** **for** **an** **hour** **.**
放 在 这 平底锅 一半 一个 品脱 的 红酒 , 和 烤 为了 一个 小时 .

在平底锅中倒入半品脱红葡萄酒，烘烤一小时。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [fɪʃ] , [ænd; ənd] [streɪn] [ðə; ði]['greɪvi] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['lætə(r)][ə; eɪ] [gɪl] [mɔː(r)]
Remove **the** **fish** **,** **and** **strain** **the** **gravy** **;** **add** **to** **the** **latter** **a** **gill** **more**
消除 这 鱼 , 和 拉紧 这 肉汁 ; 添加 到 这 后者 一个 鳃 更多的
[ɒv; əv]['klærət] ,
of **claret** **,**
的 红酒 ,

取出鱼，过滤肉汁；在过滤后的肉汁中加入少许红葡萄酒。

[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [braʊn] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð]
a **teaspoonful** **of** **brown** **flour** **,** **and** **a** **pinch** **of** **cayenne** **,** **and** **serve** **with**
一个 一茶匙 的 棕色的 面粉 , 和 一个 捏 的 辣椒 , 和 服务 和
[ðə; ði] [fɪʃ] . -
the **fish** **.** **82**
这 鱼 . -

一茶匙棕色面粉，少许辣椒粉，与鱼一起食用。82

['hælɪbət] , [eg] [sɔːs] . — [sɪ'lekt] [ə; eɪ] [θriː] - [paʊnd] [piːs] [ɒv; əv] [waɪt] ['hælɪbət] , ['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː]
Halibut **,** **Egg** **Sauce** **.** **—** **Select** **a** **three** **-** **pound** **piece** **of** **white** **halibut** **,** **cover** **it**
大比目鱼 , 蛋 酱 . — 选择 一个 三 - 磅 片 的 白色的 大比目鱼 , 覆盖 它
[wɪð] [ə; eɪ] [klɒθ] ,
with **a** **cloth** **,**
和 一个 布 ,

大比目鱼配蛋液——选用一块三磅重的白大比目鱼，用布盖好，

[ænd; ənd] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ]['stiːmə(r)] ; [set][ðə; ðiː]['stiːmə(r)]['əʊvə(r)][ə; eɪ][pɒt][ɒv; əv][fɑːst] ['bɔɪlɪŋ]

and	place	it	in	a	steamer	;	set	the	steamer	over	a	pot	of	fast	boiling
和	地方	它	在	一个	汽船	;	放	这	汽船	超过	一个	锅	的	快速地	沸腾

['wɔːtə(r)] ,

water	,
水	,

把它放入蒸笼；把蒸笼放在一锅沸水上。

[ænd; ənd] [stiːm] [tuː] ['aʊəz] ; [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] , [sə'raʊndɪd] [wɪð] [ə; eɪ]['bɔːdə(r)][ɒv; əv]

and	steam	two	hours	;	place	it	on	a	hot	dish	,	surrounded	with	a	border	of
和	蒸汽	二	小时	;	地方	它	在	一个	热的	盘子	,	包围	和	一个	边界	的

['pɑːsli] ;

parsley	;
香菜	;

蒸两个小时；放在热盘中，周围用欧芹装饰一圈；

[ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [eg] - [sɔːs] , [wɪtʃ] [ɪz] [meɪd] [æz; əz] [fˈɒləʊz] : —

and	serve	with	egg	-	sauce	,	which	is	made	as	follows	:	—
和	服务	和	蛋	-	酱	,	哪个	是	制成	作为	跟随	:	—

佐以蛋酱食用，蛋酱的做法如下：—

[eg] [sɔːs] . — [kriːm] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]

Egg	Sauce	.	—	Cream	an	ounce	of	butter	;	add	to	it	one	tablespoonful	of
蛋	酱	.	—	奶油	一个	盎司	的	黄油	;	添加	到	它	一	一汤匙	的

[draɪ]['flaʊə(r)] ,

dry	flour	,
干燥	面粉	,

蛋液——将一盎司黄油搅打至蓬松；加入一汤匙干面粉，

[ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [waɪt] ['pepə(r)] ([blæk]

a	saltspoonful	of	salt	,	and	half	a	saltspoonful	of	white	pepper	(	black
一个	一勺盐	的	盐	,	和	一半	一个	一勺盐	的	白色的	胡椒	(	黑色的

['pepə(r)] [spɔɪlz] [ɪts]['kʌlə(r)]) .

pepper	spoils	its	color	)	.
胡椒	战利品	它是	颜色	)	.

一茶匙盐，半茶匙白胡椒粉（黑胡椒粉会破坏它的颜色）。

[stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː] ['brɪskli] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)] .

Stir	it	briskly	,	and	add	half	a	pint	of	hot	water	.
搅拌	它	轻快地	,	和	添加	一半	一个	品脱	的	热的	水	.

快速搅拌，然后加入半品脱热水。

[dɪ'vaɪd][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]['ɪntuː]['lɪt(ə)l] [bɔːlz] , [rəʊl][ðem; ðəm][ɪn]['flaʊə(r)] ,

Divide	an	ounce	of	butter	into	little	balls	,	roll	them	in	flour	,
划分	一个	盎司	的	黄油	进入	小的	球	,	卷	他们	在	面粉	,

将一盎司黄油分成小球，滚上面粉，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðem; ðəm][wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ; [stɜː(r)] ['kɒnstəntli] ,

and	add	them	one	at	a	time	;	stir	constantly	,
和	添加	他们	一	在	一个	时间	;	搅拌	不断地	,

一次加入一种，不断搅拌。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

牡蛎和鱼(Oysters and Fish)
第4/4页

[ænd; ənd][keə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['eksəd] [nɒt][tuː; tə] [ə'laʊ] [ðə; ði] [sɔːs] [tuː; tə] [braʊn] [ɔː(r)][dɪs'kʌlə(r)] .

and	care	should	be	exercised	not	to	allow	the	sauce	to	brown	or	discolor	.
和	关心	应该	是	锻炼	不是	到	允许	这	酱	到	棕色的	或者	变色	.

并要注意不要让酱汁变黄或变色。

[tʃɒp] [θriː] [kəʊld][hɑːd] - [bɔɪld] [egz] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði] [sɔːs] ; [let][ˌaɪ 'tiː] [hiːt] ['θʌrəli] ,

Chop	three	cold	hard	-	boiled	eggs	,	and	add	them	to	the	sauce	;	let	it	heat	thoroughly	,
劈	三	寒冷的	难的	-	煮沸	鸡蛋	,	和	添加	他们	到	这	酱	;	让	它	热	彻底	,

将三个冷藏的煮鸡蛋切碎，加入酱汁中；彻底加热。

[ænd; ənd] [sɜːv] [ɪn][ə; eɪ][bəʊt] .

and	serve	in	a	boat	.
和	服务	在	一个	船	.

并在船上供应。

[fraɪd] ['bʌtəˌfɪʃ] . — [ðiːz] [flæt] , [sleɪt] - ['kʌləd] ['lɪt(ə)l] [fɪʃ] [ɑː(r); ə(r)] ['eksələnt] [wen] [kwaɪt] [freʃ] ; [ænd; ənd][æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['iːzəli] [kliːnd] ,

Fried	Butterfish	.	—	These	flat	,	slate	-	colored	little	fish	are	excellent	when	quite	fresh	;	and	as	they	are	easily	cleaned	,
油煎	鲳鱼	.	—	这些	平坦的	,	石板	-	有色	小的	鱼	是	出色的	什么时候	相当	新鲜的	;	和	作为	他们	是	容易地	已清洗	,

炸油鱼——这种扁平的、灰蓝色的小鱼在非常新鲜的时候味道极佳；而且由于它们很容易清洗，

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ˌrekə'mendɪd] [tuː; tə] [haʊs] - ['kiːpərz] .

they	are	recommended	to	house	-	keepers	.
他们	是	受到推崇的	到	房子	-	守门员	.

建议家政人员使用。

[fraɪ][ðem; ðəm][ɪn][traɪd] - [aʊt][sɔːlt] - [pɔːk] [fæt] , [wɪtʃ] [gɪvz] [ðem; ðəm][ə; eɪ] ['veri] [naɪs]['fleɪvə(r)] .

Fry	them	in	tried	-	out	salt	-	pork	fat	,	which	gives	them	a	very	nice	flavor	.
炒	他们	在	尝试	-	出去	盐	-	猪肉	胖的	,	哪个	给予	他们	一个	非常	好的	味道	.

用腌制过的猪油煎炸，这样味道会非常好。

[brɔɪld] [ʃæd] . — [ðə; ði]['siːkrət][ɒv; əv] ['hævɪŋ] [ðə; ði] [fɪʃ] ['dʒuːsi] , [ænd; ənd][æt; ət][ðə; ði] [seɪm] [taɪm] ['prɒpəli] [kʊkt] ,

Broiled	Shad	.	—	The	secret	of	having	the	fish	juicy	,	and	at	the	same	time	properly	cooked	,
烤制	沙德	.	—	这	秘密	的	拥有	这	鱼	多汁的	,	和	在	这	相同的	时间	适当地	煮熟	,

烤鲥鱼——让鱼肉鲜嫩多汁，同时又烹饪得恰到好处的秘诀在于：

[ɪz][tuː; tə][rʌb][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['ɒlɪv] - [ɔɪl]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][bɪ'fɔː(r)] ['brɔɪlɪŋ] , -

is	to	rub	a	little	olive	-	oil	over	it	before	broiling	,	83
是	到	擦	一个	小的	橄榄	-	油	超过	它	前	烤制	,	-

烤制前，先在上面抹一点橄榄油，83

[ænd; ənd] [brɔɪl] [ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ə; eɪ]['faɪə(r)] [friː] [frɒm; frəm] [sməʊk] [ɔː(r)] [fleɪm] .

and	broil	it	over	a	fire	free	from	smoke	or	flame	.
和	烤	它	超过	一个	火	自由的	从	抽烟	或者	火焰	.

用无烟无明火的火烤制。

['tʃɑ:kəʊl] [ə'fɔ:dz] [ðə; ði] [best] ['faɪə(r)] .
Charcoal affords the best fire .
木炭 提供 这 最好的 火 .

木炭能提供最好的火。

[ðə; ði] ['sʌlfərəs] [fju:mz] [ɒv; əv] [hɑ:d] [kəʊl] ['ɪndʒə(r)] [ðə; ði] ['fleɪvə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fɪʃ] .
The sulphurous fumes of hard coal injure the flavor of the fish .
这 硫磺 烟雾 的 难的 煤炭 损伤 这 味道 的 这 鱼 .

硬煤燃烧产生的硫磺烟雾会影响鱼的味道。

[wen] [dʌn] , [hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [swi:t] ['bʌtə(r)] ['meltɪd] [ænd; ənd] [mɪkst] [wɪð] [sɔ:lt] ,
When done , have ready a little sweet butter melted and mixed with salt ,
什么时候 完毕 , 有 准备好 一个 小的 甜的 黄油 融化 和 混合 和 盐 ,

完成后，准备少许融化的甜黄油，并加入盐拌匀。

[waɪt] ['pepə(r)] ([blæk] ['pepə(r)] [spɔɪlz] [ðə; ði] [lʊks] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fɪʃ]) ,
white pepper (black pepper spoils the looks of the fish) ,
白色的 胡椒 (黑色的 胡椒 战利品 这 看起来 的 这 鱼) ,

白胡椒粉（黑胡椒粉会破坏鱼的外观），

[hɑ:f] [ə; eɪ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑ:sli] [tu:; tə] [tu:] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
half a teaspoonful of chopped parsley to two ounces of butter ,
一半 一个 一茶匙 的 切碎 香菜 到 二 盎司 的 黄油 ,

半茶匙切碎的欧芹配两盎司黄油，

[ænd; ənd] [ðə; ði] [dʒu:s] [ɒv; əv] [hɑ:f] [ə; eɪ] ['lemən] .
and the juice of half a lemon .
和 这 汁 的 一半 一个 柠檬 .

以及半个柠檬的汁。

[pleɪs] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɒn] [ə; eɪ] [hɒt] [dɪʃ] , [pɔ:(r)] [ðə; ði] [hɒt] [sɔ:s] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'ti:] ,
Place the fish on a hot dish , pour the hot sauce over it ,
地方 这 鱼 在 一个 热的 盘子 , 倒 这 热的 酱 超过 它 ,

将鱼放在热盘中，淋上热酱汁。

[ænd; ənd] [sɜ:v] [wɪð] [hɒt] [pleɪts] .
and serve with hot plates .
和 服务 和 热的 盘子 .

并用热盘盛装。

[beɪkt] [ʃæd] . — ['brɔɪlɪŋ] [ɪz] , [nekst] [tu:; tə] ['plæŋkɪŋ] , [ðə; ði] [best] [wei] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] [ðɪs] ['eksələnt] [fɪʃ] ;
Baked Shad . — Broiling is , next to planking , the best way of cooking this excellent fish ;
烘焙 沙德 . — 烤制 是 , 下一个 到 木板 , 这 最好的 方式 的 烹饪 这 出色的 鱼 ;

烤鲥鱼——除了用木板烤之外，炙烤是烹饪这种美味鱼类的最佳方法；

[bʌt; bət] [ə; eɪ] [beɪkt] [ʃæd] [ɪz] [nɒt] [tu:; tə] [bi:; bi] [dɪ'spaɪzd] .
but a baked shad is not to be despised .
但 一个 烘焙 鲥鱼 是 不是 到 是 被鄙视的 .

但烤鲱鱼也不可轻视。

[prɪ'peə(r)] [ˌaɪ 'ti:] [æz; əz] [fˈɒləʊz] : —
Prepare it as follows : —
准备 它 作为 跟随 : —

请按以下步骤准备：—

[meɪk] [ə; eɪ] ['stʌfɪŋ] [ɒv; əv] [səʊkt] [bred] - [krʌmz] , ['bʌtə(r)] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd][sɔ:lt] ; [pleɪs] [ˌaɪ 'ti:]
Make **a** **stuffing** **of** **soaked** **bread** **-** **crumbs** **,** **butter** **,** **pepper** **,** **and** **salt** **;** **place** **it**
制作 一个 馅 的 浸泡过 面包 - 面包屑 , 黄油 , 胡椒 , 和 盐 ; 地方 它
['leŋθwaɪz] [ɪn][ə; eɪ][pæn] ;
lengthwise **in** **a** **pan** **;**
纵向 在 一个 平底锅 ;

将浸泡过的面包屑、黄油、胡椒粉和盐混合制成馅料；将其纵向放入平底锅中；

[rəʊl]['wɔ:lnʌts][ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɪn]['flaʊə(r)] ,
roll **walnuts** **of** **butter** **in** **flour** **,**
卷 核桃 的 黄油 在 面粉 ,

将核桃仁裹上黄油和面粉，

[ænd; ənd][pʊt][fɔ:(r)][tu:; tə][sɪks][ɒv; əv][ðem; ðəm][ɒn][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] [fɪʃ] ;
and **put** **four** **to** **six** **of** **them** **on** **top** **of** **the** **fish** **;**
和 放 四 到 六 的 他们 在 顶部 的 这 鱼 ;

把其中四到六个放在鱼上面；

[fɪl] [ðə; ði] [speɪs] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [fɪʃ] [wɪð] [ɪntʃ] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [rɔ:] [pə'teɪtəʊ] , [ænd; ənd] [beɪk] ['fɔ:ti]
fill **the** **space** **around** **the** **fish** **with** **inch** **slices** **of** **raw** **potato** **,** **and** **bake** **forty**
充满 这 空间 大约 这 鱼 和 英寸 切片 的 生的 土豆 , 和 烤 四十
['mɪnɪts] .
minutes **.**
分钟 .

在鱼的周围铺上一英寸厚的生土豆片，烤 40 分钟。

[wen] [dʌn] , [sɜ:v] [pə'teɪtəʊz][ænd; ənd] [fɪʃ] [tə'geðə(r)] .
When **done** **,** **serve** **potatoes** **and** **fish** **together** **.**
什么时候 完毕 , 服务 土豆 和 鱼 一起 .

做好后，将土豆和鱼一起上桌。

[ʃæd] [rəʊ] - [lɑ:] [pu:'lɛt] . — ['kʌvə(r)][ə; eɪ][peə(r)][ɒv; əv][rəʊz] [wɪð] ['wɔ:tə(r)] ['slaɪtli] ['sɔ:ltɪd] ;
Shad **Roe** **à** **la** **Poulette** **.** **—** **Cover** **a** **pair** **of** **roes** **with** **water** **slightly** **salted** **;**
沙德 鱼子 - 拉 鸡 . — 覆盖 一个 一对 的 鱼子 和 水 轻微地 咸的 ;

鲥鱼卵法——将一对鲥鱼卵浸泡在略加盐的水中；

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] ['teɪblˌspu:nfʊl] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv]['lemən] ; ['sɪmə(r)] ['twenti]
add **a** **tablespoonful** **of** **vinegar** **and** **a** **slice** **of** **lemon** **;** **simmer** **twenty**
添加 一个 一汤匙 的 醋 和 一个 片 的 柠檬 ; 煨 二十
['mɪnɪts] ,
minutes **,**
分钟 ,

加入一汤匙醋和一片柠檬；小火慢炖二十分钟。

[ænd; ənd][dreɪn] ; [pʊt]['ɪntu:][ə; eɪ] ['sɔ:spən] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ; [wen] [ˌaɪ 'ti:] [bɪ'gɪnz] [tu:; tə]
and **drain** **;** **put** **into** **a** **saucepan** **an** **ounce** **of** **butter** **;** **when** **it** **begins** **to**
和 流走 ; 放 进入 一个 平底锅 一个 盎司 的 黄油 ; 什么时候 它 开始 到
[melt] ,
melt **,**
熔化 ,

沥干水分；在平底锅中放入一盎司黄油；当黄油开始融化时，

[wɪsk] [ˌaɪ 'ti:] , [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði][dʒu:s][ɒv; əv][hɑ:f][ə; eɪ]['lemən] .
whisk **it** **,** **and** **add** **the** **juice** **of** **half** **a** **lemon** **.**
拂 它 , 和 添加 这 汁 的 一半 一个 柠檬 .

搅拌均匀，然后加入半个柠檬的汁。

[bi:t] [ʌp][ðə; ði][jəʊk][ɒv; əv][wʌn] [eg] [wɪð] [ə; eɪ][gɪl] of84
Beat **up** **the** **yolk** **of** **one** **egg** **with** **a** **gill** **of84**
打 向上 这 蛋黄 的 一 蛋 和 一个 鳃 of84

用84克的鳃搅打一个鸡蛋的蛋黄

[kriːm] [kənˈteɪnɪŋ] [hɑːf][ə; eɪ] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˈflaʊə(r)] [rʌbd] [friː] [frɒm; frəm] [lʌmps] ;

cream	**containing**	**half**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**flour**	**rubbed**	**free**	**from**	**lumps**	**;**
奶油	包含	一半	一个	一茶匙	的	面粉	摩擦	自由的	从	肿块	;

将半茶匙面粉搓揉至无结块后加入奶油中；

[wɪsk] [ðɪs] [ˈdʒentli][ˈɪntuː][ðə; ði] [wɔːm] [ˈbʌtə(r)] ; [kiːp] [ˌaɪ ˈtiː][kwaɪt] [wɔːm] [ʌnˈtɪl][ˌaɪ ˈtiː] [ˈθikən] ,

whisk	**this**	**gently**	**into**	**the**	**warm**	**butter**	**;**	**keep**	**it**	**quite**	**warm**	**until**	**it**	**thickens**	**,**
拂	这	轻轻地	进入	这	温暖的	黄油	;	保持	它	相当	温暖的	直到	它	增厚	,

轻轻地将它搅拌进温热的黄油中；保持温热直至变稠。

[bʌt; bət][duː; də][nɒt] [bɔɪl] , [ɔː(r)][ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [ˈkɜːd(ə)l] .

but	**do**	**not**	**boil**	**,**	**or**	**it**	**will**	**curdle**	**.**
但	做	不是	熬	,	或者	它	将要	凝固	.

但不要煮沸，否则会凝固。

[pɔː(r)][ˌaɪ ˈtiː]['əʊvə(r)][ðə; ði] [ʃæd] [rəʊz] , [struː] ['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp][ə; eɪ]['traɪf(ə)l][ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli]

Pour	**it**	**over**	**the**	**shad**	**roes**	**,**	**strew**	**over**	**the**	**top**	**a**	**trifle**	**of**	**chopped**	**parsley**
倒	它	超过	这	鲥鱼	鱼子	,	脬	超过	这	顶部	一个	琐事	的	切碎	香菜

, [ænd; ənd] [sɜːv] .

,	**and**	**serve**	**.**
,	和	服务	.

将酱汁淋在鲥鱼籽上，撒上少许切碎的欧芹，即可食用。

[brɔɪld] - . — [ðiːz] ['delɪkət] ['lɪt(ə)l] [fɪʃ] [ɑː(r); ə(r)] ['eksələnt] [æz; əz] [wet] [æt; ət]['dɪnə(r)] -

Broiled	**Royans**	**.**	**—**	**These**	**delicate**	**little**	**fish**	**are**	**excellent**	**as**	**whet**	**at**	**dinner**	**-**
烤制	-	.	—	这些	精美的	小的	鱼	是	出色的	作为	磨刀	在	晚餐	-

['pɑːtiz] , [ænd; ənd] [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [ˌeɪ 'juː][ˌnætʃə'rel] ,

parties	**,**	**and**	**may**	**be**	**served**	**au**	**naturel**	**,**
各方	,	和	可能	是	服务	au	自然	,

烤罗扬鱼——这些鲜嫩的小鱼非常适合作为晚宴上的开胃菜，也可以原味食用。

[ɔː(r)] [brɔɪld] , [ɔː(r)] [sɜːvd] [ɒn] [təʊst] .

or	**broiled**	**,**	**or**	**served**	**on**	**toast**	**.**
或者	烤制	,	或者	服务	在	吐司	.

或者烤着吃，或者抹在吐司上吃。

[prəˈkjʊə(r)][ðem; ðəm][frɒm; frəm][ðə; ði] ['nɪərɪst] ['grəʊsə(r)] , ['əʊpən][ðə; ði][kæn; kən] ['keəfəli] [tuː; tə]

Procure	**them**	**from**	**the**	**nearest**	**grocer**	**,**	**open**	**the**	**can**	**carefully**	**to**
采购	他们	从	这	最近的	杂货商	,	打开	这	能	小心	到

[prɪ'vent] ['breɪkɪŋ] [ðə; ði] [fɪʃ] ,

prevent	**breaking**	**the**	**fish**	**,**
防止	打破	这	鱼	,

从最近的杂货店购买，小心打开罐头，以免弄碎鱼肉。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][skɪn] , [ænd; ənd] [brɔɪl] [ðem; ðəm]['əʊvə(r)][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] ; [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm][ɒn]

remove	**the**	**skin**	**,**	**and**	**broil**	**them**	**over**	**a**	**slow**	**fire**	**;**	**arrange**	**them**	**on**
消除	这	皮肤	,	和	烤	他们	超过	一个	慢的	火	;	安排	他们	在

[təʊst] ,

toast	**,**
吐司	,

去皮，用小火烤熟；放在烤面包片上，

[skwiːz] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['leмən] - [dʒuːs]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [sɜːv] .

squeeze	**a**	**little**	**lemon**	**-**	**juice**	**over**	**them**	**,**	**and**	**serve**	**.**
挤	一个	小的	柠檬	-	汁	超过	他们	,	和	服务	.

挤上少许柠檬汁，即可食用。

[brɔɪld] [saː'diːnz] . — [wen] ['niːtli] [prɪ'peəd] , [ðɪs] [fɔːmz] [æn; ən] ['eksələnt] ['brekfəst] [ɔː(r)]
Broiled Sardines . — When neatly prepared , this forms an excellent breakfast or
烤制 沙丁鱼 . — 什么时候 整齐地 准备 , 这 表格 一个 出色的 早餐 或者
['lʌntʃən] [dɪʃ] .
luncheon dish .
午餐 盘子 .

烤沙丁鱼——如果烹饪得当，这是一道极佳的早餐或午餐菜肴。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [saː'diːnz] [frɒm; frəm][ðə; ði][kæn; kən] [wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ] [ðem; ðəm] ; [skreɪp] [ɒf] [ðə; ði]
Remove the sardines from the can without breaking them ; scrape off the
消除 这 沙丁鱼 从 这 能 没有 打破 他们 ; 刮 离开 这
[skɪn] ,
skin ,
皮肤 ,

将沙丁鱼从罐头中取出，不要弄碎；刮掉鱼皮。

[pleɪs] [ðem; ðəm] [bɪ'twiːn] ['dʌb(ə)l]['waɪə(r)]['brɔɪlə(r)] , [ænd; ənd] [brɔɪl] [tuː; tə][ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] ;
place them between double wire broilers , and broil to a delicate brown ;
地方 他们 之间 双倍的 金属丝 肉鸡 , 和 烤 到 一个 精美的 棕色的 ;

将它们放在双层烤架之间，烤至表面呈浅棕色；

[ə'reɪndʒ] ['niːtli] [ɪn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] , [skwiːz] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['lemən] - [dʒuːs]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] , [ænd; ənd]
arrange neatly in a hot dish , squeeze a little lemon - juice over them , and
安排 整齐地 在 一个 热的 盘子 , 挤 一个 小的 柠檬 - 汁 超过 他们 , 和
[sɜːv] .
serve .
服务 .

将食材整齐地摆放在热盘中，挤上少许柠檬汁，即可食用。

['ɒrɪndʒ] - [dʒuːs][ɪz] ['veri] [naɪs] [wɪð] [ðə; ði] [ə'bʌv] [dɪʃ] .
Orange - juice is very nice with the above dish .
橙子 - 汁 是 非常 好的 和 这 多于 盘子 .

橙汁和这道菜很搭。

[brɔɪld] [smelts] , [sɔːs] [taː'taː(r)] . — ['θʌrəli] [kliːn] [hɑːf][ə; eɪ]['dʌz(ə)n] [smelts] , [splɪt][ðem; ðəm]
Broiled Smelts , Sauce Tartare . — Thoroughly clean half a dozen smelts , split them
烤制 胡瓜鱼 , 酱 鞑靼牛肉 . — 彻底 干净的 一半 一个 打 胡瓜鱼 , 分裂 他们
[ɪn] [tuː] ,
in two ,
在 二 ,

烤胡瓜鱼配塔塔酱——将六条胡瓜鱼彻底清洗干净，对半切开，

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['waɪə(r)]['brɔɪlə(r)] , [ænd; ənd][brɔɪl] .
place them on a double wire broiler , and broil .
地方 他们 在 一个 双倍的 金属丝 肉鸡 , 和 烤 .

将它们放在双层烤架上烤制。

[send] [tuː; tə]['teɪb(ə)l] [wɪð] [sɔːs] [taː'taː(r)] , [wɪtʃ] [ɪz] [meɪd] [æz; əz] [f'ɒləʊz] : [tʃɒp] [tə'geðə(r)] [ə; eɪ] [fjuː]
Send to table with sauce tartare , which is made as follows : Chop together a few
发送 到 桌子 和 酱 鞑靼牛肉 , 哪个 是 制成 作为 跟随 : 劈 一起 一个 很少
sprigs85
sprigs85
sprigs85

佐以塔塔酱汁上桌，塔塔酱汁的做法如下：将几枝香草切碎85

[ɒv; əv] ['pɑːsli] , [sɪks] ['keɪpəz] , [wʌn] [smɔːl] ['pɪkl] , [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [æz; əz] [lɑːdʒ] [æz; əz][ə; eɪ]
of parsley , six capers , one small pickle , a piece of onion as large as a
的 香菜 , 六 刺山柑 , 一 小的 泡菜 , 一个 片 的 洋葱 作为 大的 作为 一个
[biːn] .
bean .
豆 .

欧芹、六颗刺山柑、一根小酸黄瓜、一块像豆子一样大的洋葱。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðiːz] [tuː; tə][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] , [mɪks] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]

Add	**these**	**to**	**half**	**a**	**pint**	**of**	**mayonnaise**	**,**	**mix**	**,**	**and**	**add**	**a**
添加	这些	到	一半	一个	品脱	的	蛋黄酱	,	混合	,	和	添加	一个

['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [frentʃ] ['mʌstəd] ,

teaspoonful	**of**	**French**	**mustard**	**,**
一茶匙	的	法语	芥末	,

将这些食材加入半品脱蛋黄酱中，搅拌均匀，再加入一茶匙法式芥末酱。

[mɪks] [ə'gen] , [ænd; ənd] [sɜːv] .

mix	**again**	**,**	**and**	**serve**	**.**
混合	再次	,	和	服务	.

再次搅拌均匀，即可食用。

[smelts] [fraɪd] , [sɔːs] [tɑː'tɑː(r)] . — [kliːn] [sɪks] [smɔːl] [smelts] , [liːv] [ɒn][ðə; ðɪ] [hedz] , [dɪp][ðem; ðəm]

Smelts	**Fried**	**,**	**Sauce**	**Tartare**	**.**	**—**	**Clean**	**six**	**small**	**smelts**	**,**	**leave**	**on**	**the**	**heads**	**,**	**dip**	**them**
胡瓜鱼	油煎	,	酱	鞑靼牛肉	.	—	干净的	六	小的	胡瓜鱼	,	离开	在	这	头部	,	蘸	他们

[ɪn] ['biːt(ə)n] [eg] ,

in	**beaten**	**egg**	**,**
在	被打败	蛋	,

香煎小银鱼配塔塔酱——将六条小银鱼洗净，保留鱼头，蘸上打散的鸡蛋液，

[rəʊl][ðem; ðəm][ɪn][faɪn]['krækə(r)] - [dʌst] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] ['veri] [hɒt][fæt] .

roll	**them**	**in**	**fine**	**cracker**	**-**	**dust**	**,**	**and**	**fry**	**in**	**very**	**hot**	**fat**	**.**
卷	他们	在	美好的	饼干	-	灰尘	,	和	炒	在	非常	热的	胖的	.

将它们裹上一层细饼干粉，然后在滚烫的油中炸至金黄。

[sɜːv] [wɪð] [sɔːs] [tɑː'tɑː(r)] .

Serve	**with**	**sauce**	**tartare**	**.**
服务	和	酱	鞑靼牛肉	.

佐以塔塔酱食用。

[brɔɪld] ['waɪtˌfɪʃ] . — [ðə; ðɪ] ['waɪtˌfɪʃ] [ɪz][wʌn][ɒv; əv][ðə; ðɪ][best][ɒv; əv] ['sʌmə(r)] [fɪʃ] ,

Broiled	**Whitefish**	**.**	**—**	**The**	**whitefish**	**is**	**one**	**of**	**the**	**best**	**of**	**summer**	**fish**	**,**
烤制	白鱼	.	—	这	白鱼	是	一	的	这	最好的	的	夏天	鱼	,

烤白鱼——白鱼是夏季最美味的鱼类之一。

[bʌt; bət] [dʌz] [nɒt][stænd] [lɒŋ] [ˌtrænspɔː'teɪʃ(ə)n] ['veri] [wel] .

but	**does**	**not**	**stand**	**long**	**transportation**	**very**	**well**	**.**
但	做	不是	站立	长的	运输	非常	出色地	.

但它不太能经受长途运输。

[siː] [ðæt] [ðə; ðɪ] [fleʃ] [ɪz][fɜːm] , [ænd; ənd] [friː] [frɒm; frəm] ['flæbɪnəs] .

See	**that**	**the**	**flesh**	**is**	**firm**	**,**	**and**	**free**	**from**	**flabbiness**	**.**
看	那	这	肉	是	公司	,	和	自由的	从	松弛	.

确保肉质紧实，没有松弛下垂的情况。

[kʌt] [ðə; ðɪ] [fɪʃ] [ɪn] [tuː] ['leŋθwaɪz] , [rɪ'muːv] [ðə; ðɪ] ['bækbəʊn] , [dɪ'vaɪd] [iːtʃ] [piːs] [ɪn] [tuː] ;

Cut	**the**	**fish**	**in**	**two**	**lengthwise**	**,**	**remove**	**the**	**backbone**	**,**	**divide**	**each**	**piece**	**in**	**two**	**;**
切	这	鱼	在	二	纵向	,	消除	这	骨干	,	划分	每个	片	在	二	;

将鱼纵向切成两半，去除鱼骨，再将每一半切成两半；

[brʌʃ] ['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [swiːt] ['bʌtə(r)][ɔː(r)] ['ɒlɪv] - [ɔɪl] ,

brush	**over**	**it**	**a**	**little**	**sweet**	**butter**	**or**	**olive**	**-**	**oil**	**,**
刷子	超过	它	一个	小的	甜的	黄油	或者	橄榄	-	油	,

在上面刷一层薄薄的甜黄油或橄榄油，

[ænd; ənd] [brɔɪl] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['faɪə(r)][fɔː(r); fə(r)][ten] ['mɪnɪts] .

and	**broil**	**over**	**a**	**moderate**	**fire**	**for**	**ten**	**minutes**	**.**
和	烤	超过	一个	缓和	火	为了	十	分钟	.

用中火烤十分钟。

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] , [skwiːz] [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ə; eɪ]['leмən]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] ,

Place	it	in	a	hot	dish	,	squeeze	the	juice	of	a	lemon	over	it	,
地方	它	在	一个	热的	盘子	,	挤	这	汁	的	一个	柠檬	超过	它	,

把它放在热盘里，挤上柠檬汁。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .

add	salt	and	pepper	and	a	tablespoonful	of	melted	butter	.
添加	盐	和	胡椒	和	一个	一汤匙	的	融化	黄油	.

加入盐、胡椒粉和一汤匙融化的黄油。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [tʌfts] [ɒv; əv] ['pɑːsli] [ænd; ənd] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv]['leмən] , [ænd; ənd] [sɜːv] .

Garnish	with	tufts	of	parsley	and	thin	slices	of	lemon	,	and	serve	.
装饰	和	簇绒	的	香菜	和	薄的	切片	的	柠檬	,	和	服务	.

用几缕欧芹和几片柠檬片装饰，即可食用。

['ʃiːps] - [hed] [wɪð] [drɔːn] ['bʌtə(r)] . — [ðə; ði] ['ɪŋglɪʃmən] [huː] [rəʊt] [ðə; ði][ɪk'strɔːd(ə)n(ə)ri]

Sheeps	-	head	with	Drawn	Butter	.	—	The	Englishman	who	wrote	the	extraordinary
绵羊	-	头	和	绘制	黄油	.	—	这	英国人	WHO	写道	这	非凡的

['steɪtмənt] [ðæt] ['ʃiːps] - [hed] ['sʌмtaɪмz] [səʊld][fɔː(r); fə(r)] “ [fɔː(r)][ɔː(r)][faɪv] [paʊndz] ['stɜːlɪŋ] [ɪn]

statement	that	sheeps	-	head	sometimes	sold	for	“	four	or	five	pounds	sterling	in
陈述	那	绵羊	-	头	有时	卖	为了	“	四	或者	五	磅	英镑	在

[njuː] [jɔːk] ” [meɪ] [biː; bi] [pliːzd] [tuː; tə] [lɜːn] [ðæt] [ðə; ði][praɪs][fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['eksələnt] [fɪʃ] [ɪz]

New	York	”	may	be	pleased	to	learn	that	the	price	for	this	excellent	fish	is
新的	约克	”	可能	是	高兴	到	学习	那	这	价格	为了	这	出色的	鱼	是

[ˌfɪf'tiːn] [tuː; tə] [ˌeɪ'tiːn] [sents] [pə(r)] [paʊnd] [ɒn][æn; ən] ['ævərɪdʒ] ,

fifteen	to	eighteen	cents	per	pound	on	an	average	,
十五	到	十八	分	每	磅	在	一个	平均的	,

羊头肉配黄油——那位曾做出惊人之语，说羊头肉有时在纽约能卖到“四五英镑”的英国人，或许会很高兴地得知，这种美味鱼的平均价格是每磅十五到十八美分。

[ænd; ənd] [ðæt] [ðə; ði] [best] [məʊd] [ɒv; əv] [prɪ'peərɪŋ] it86

and	that	the	best	mode	of	preparing	it86
和	那	这	最好的	模式	的	准备	it86

而最佳制备方法是86

[fɔː(r); fə(r)]['teɪb(ə)l][ɪz][tuː; tə][bɔɪl][ɔː(r)] [stiːm] [ˌaɪ 'tiː] , [ɔːl'ðəʊ] [brɔɪld] ['ʃiːps] - [hed] [ɪz] ['veri] [gʊd] .

for	table	is	to	boil	or	steam	it	,	although	broiled	sheeps	-	head	is	very	good	.
为了	桌子	是	到	熬	或者	蒸汽	它	,	虽然	烤制	绵羊	-	头	是	非常	好的	.

餐桌上可以煮或蒸着吃，不过烤羊头也很好吃。

[prə'kjʊə(r)][ə; eɪ] ['miːdiəm] - [saɪzd] [fɪʃ] , [kliːn] [ˌaɪ 'tiː] ['θʌrəli] , [ænd; ənd] [rʌb] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt]

Procure	a	medium	-	sized	fish	,	clean	it	thoroughly	,	and	rub	a	little	salt
采购	一个	中等的	-	尺寸	鱼	,	干净的	它	彻底	,	和	擦	一个	小的	盐

['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] ;

over	it	;
超过	它	;

买一条中等大小的鱼，彻底清洗干净，然后在鱼身上抹上少许盐；

[ræp] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [klɒθ] , [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ]['stiːmə(r)] ;

wrap	it	in	a	cloth	,	and	put	it	in	a	steamer	;
裹	它	在	一个	布	,	和	放	它	在	一个	汽船	;

用布包好，放入蒸笼；

[pleɪs] [ðɪs] ['əʊvə(r)][ə; eɪ][pɒt][ɒv; əv][fɑːst] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [stiːm] [wʌn]['aʊə(r)] ;

place	this	over	a	pot	of	fast	boiling	water	,	and	steam	one	hour	;
地方	这	超过	一个	锅	的	快速地	沸腾	水	,	和	蒸汽	一	小时	;

将它放在一锅沸水上，蒸一个小时；

[ðen] [leɪ] [ˌaɪ 'tiː] [həʊl] [ə'pɒn] [ə; eɪ] [hɒt] [saɪd] - [dɪʃ] , ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [tʌfts] [ɒv; əv] ['pɑːsli] [ænd; ənd]

then	lay	it	whole	upon	a	hot	side	-	dish	,	garnish	with	tufts	of	parsley	and
然后	躺	它	所有的	之上	一个	热的	边	-	盘子	,	装饰	和	簇绒	的	香菜	和

['slaɪsɪz] [ɒv; əv] ['lemən] ,

slices	of	lemon	,
切片	的	柠檬	,

然后将其整个放在热的配菜盘中，用欧芹碎和柠檬片装饰。

[ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [drɔːn] ['bʌtə(r)] [prɪ'peəd] [æz; əz] [fˈɒləʊz] : —

and	serve	with	drawn	butter	prepared	as	follows	:	—
和	服务	和	绘制	黄油	准备	作为	跟随	:	—

并佐以按以下方法制备的融化黄油：—

[drɔːn] ['bʌtə(r)] . — [teɪk] [fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [rəʊl] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [smɔːl] [bɔːlz] ;

Drawn	Butter	.	—	Take	four	ounces	of	butter	,	and	roll	it	into	small	balls	;
绘制	黄油	.	—	拿	四	盎司	的	黄油	,	和	卷	它	进入	小的	球	;

[dredʒ] [ðiːz] [wɪð] ['flaʊə(r)] ;

dredge	these	with	flour	;
疏通	这些	和	面粉	;

融化黄油——取四盎司黄油，搓成小球；裹上面粉；

[pʊt] [wʌn] - [fɔːθ] [ɒv; əv] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] , [ænd; ənd] [æz; əz] [ðeɪ] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [melt]

put	one	-	fourth	of	them	in	a	saucepan	,	and	as	they	begin	to	melt
放	一	-	第四	的	他们	在	一个	平底锅	,	和	作为	他们	开始	到	熔化

[wɪsk] [ðem; ðəm] ;

whisk	them	;
拂	他们	;

将其中四分之一放入平底锅中，待其开始融化时搅拌；

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [rɪ'meɪndə(r)] , [wʌn] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] , [ʌn'tɪl] ['θʌrəli] [smuːð] ;

add	the	remainder	,	one	at	a	time	,	until	thoroughly	smooth	;
添加	这	余	,	一	在	一个	时间	,	直到	彻底	光滑的	;

剩余的材料一个一个地加入，直到完全混合均匀；

[waɪl] ['stɜːrɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['lemən] - [dʒuːs] [ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl]

while	stirring	add	a	tablespoonful	of	lemon	-	juice	and	half	a	teaspoonful
尽管	搅拌	添加	一个	一汤匙	的	柠檬	-	汁	和	一半	一个	一茶匙

[ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] ;

of	chopped	parsley	;
的	切碎	香菜	;

搅拌时加入一汤匙柠檬汁和半茶匙切碎的欧芹；

[pɔː(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [hɒt] [sɔːs] - [bəʊt] , [ænd; ənd] [sɜːv] .

pour	into	a	hot	sauce	-	boat	,	and	serve	.
倒	进入	一个	热的	酱	-	船	,	和	服务	.

倒入热酱汁盅，即可食用。

[brɔɪld] ['ʃiːps] - [hed] . — [splɪt] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪn] [tuː] ['leŋθwaɪz] , [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [hed]

Broiled	Sheeps	-	head	.	—	Split	the	fish	in	two	lengthwise	,	and	remove	the	head
烤制	绵羊	-	头	.	—	分裂	这	鱼	在	二	纵向	,	和	消除	这	头

[ænd; ənd] [bəʊn] ,

and	bone	,
和	骨	,

烤羊头鱼——将鱼纵向切成两半，去除头部和骨头，

[brʌʃ] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [fɪʃ] [ə; eɪ] ['lɪbərəl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] [ɔɪl] ,

brush	over	the	fish	a	liberal	quantity	of	melted	butter	or	oil	,
刷子	超过	这	鱼	一个	自由主义	数量	的	融化	黄油	或者	油	,

在鱼身上刷上大量的融化黄油或油，

[ðen] [brɔɪl] ['əʊvə(r)][ə; eɪ]['faɪə(r)] [friː] [frɒm; frəm] [fleɪm] [ɔː(r)] [sməʊk] .
then broil over a fire free from flame or smoke .
然后 烤 超过 一个 火 自由的 从 火焰 或者 抽烟 .

然后放在无明火、无烟的火上烤制。

[wen] [dʌn] , [skwiːz] [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ə; eɪ]['leɪmən]['əʊvə(r)][ðə; ði] [fɪʃ] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] ,
When done , squeeze the juice of a lemon over the fish , then add salt ,
什么时候 完毕 , 挤 这 汁 的 一个 柠檬 超过 这 鱼 , 然后 添加 盐 ,

完成后，将柠檬汁挤在鱼上，然后撒上盐。

['pepə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ][pæt][ɒv; əv][ðə; ði] ['tʃɔɪsɪst] ['teɪb(ə)l]['bʌtə(r)] .
pepper , and a pat of the choicest table butter .
胡椒 , 和 一个 拍 的 这 精选 桌子 黄油 .

胡椒粉，以及一小块上等的餐桌黄油。

[-] [nəʊt]
Transcriber's Note
转录员的 笔记

转录者注

['ɒbviəs] [ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l]['erə(r)z][hæv; həv] [biːn] ['saɪləntli] [kə'rektɪd] .
Obvious typographical errors have been silently corrected .
明显的 印刷 错误 有 到过 默默 已更正 .

明显的拼写错误已被悄悄更正。

['ʌðə(r)] [ˌverɪ'eʃən] [ɪn] [ˌhaɪfə'neɪʃn] , ['spelɪŋ] [ænd; ənd] [ˌpʌŋktʃu'eɪʃn] [rɪ'meɪn] [ʌn'tʃeɪndʒd] .
Other variations in hyphenation , spelling and punctuation remain unchanged .
其他 变体 在 连字符 , 拼写 和 标点 保持 未更改 .

连字符、拼写和标点符号方面的其他变化保持不变。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神